

In collaborazione con



ENRICO CINOTTI

Deodorato o miscelato: l'olio è davvero extra?

Non è stata un'estate semplice per l'olio extravergine d'oliva italiano. Uno studio condotto dall'*Olive center* dell'Università di California di Davis ha declassato a semplice "vergine" il 69% dei prodotti di importazione etichettati come extravergine. Tra gli bocciati nomi eccellenti del *made in Italy*.

Mentre le aziende del settore, nazionali in testa, respingono le accuse e parlano di "guerra protezionistica" e il Coi, il Consiglio oleicolo internazionale, disconosce il metodo di analisi utilizzato dal cosiddetto "Californian study", negli Usa i consumatori stanno avviando delle *class action* perché ritengono di aver pagato «un supplemento di prezzo per un olio

di oliva non corrispondente a quello dichiarato in etichetta». Aldilà dello scontro in atto, la domanda però sorge spontanea: quando acquisto un extravergine a 3-4 euro al litro, cosa porto in tavola? E quali informazioni possono aiutarmi per scegliere al meglio? In etichetta bisogna indicare lo Stato di provenienza. Attenzione però: è obbligatorio specificare soltanto se lo Stato è membro della Ue oppure se extracomunitario.

Si può, altresì, riportare l'eventuale miscela di oli di origine diversa. Spesso infatti capita di leggere in etichetta "miscela

di oli di origine comunitaria". L'olio che acquistiamo comunemente in effetti non è solo "italiano". Anzi. Nel nostro Paese ogni anno si imbottigliano 1,2 milioni di tonnellate di extravergine, ma in Italia si producono olive per corrispondenti 650 tonnellate di olio. Il resto viene importato. Per questo gran parte degli extravergini in commercio sono etichettati come miscele comunitarie, ottenuti, cioè, attraverso un mix di più oli: spagnoli, italiani, greci.

La legge comunitaria non prescrive un quantitativo minimo dei componenti della miscela, né prevede l'obbligo di dettagliare in etichetta la provenienza dei diversi oli. La legislazione vigente non contempla

nemmeno sanzioni nel caso in cui venga aggiunto olio deodorato. Anche se la deodorazione non rientra tra i metodi consentiti per l'extravergine.

Perché l'olio viene deodorato è presto detto. L'odore troppo forte di oli del Mediterraneo, quelli spagnoli in particolare, rendono necessario un trattamento (di appiattimento o di strippatura) per abbattere gli odori in eccesso che, se persistenti, determinerebbero la bocciatura da parte del *panel* di assaggio. Una volta però sottoposto a questi procedimenti l'olio ottenuto ha bassissime qualità organolettiche.

A questo punto serve l'*aggiuntina*, ovvero deve essere mescolato con oli più profumati. Quali? Gli extravergini italiani, anche in percentuali del 10-15%, sono in grado di restituire alla miscela quel gusto di fruttato e un buon *flavour* in grado di superare la prova di assaggio, necessaria, insieme a quella chimica, a classificare il prodotto come extravergine. La deodorazione, ribadiamo, non è un metodo ammesso. Eppure l'impiego di questo trattamento non è raro anche perché, oltre a non essere sanzionabile, non esiste ancora un metodo di analisi ufficiale per scoprirlo.

Nell'ottobre scorso la Coop, insieme al Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Bologna, ha analizzato 24 campioni di extravergine, alcuni di fascia "primo prezzo" e altri acquistati nei *discount*. Il risultato è stato sorprendente: ben 10 campioni sono stati declassati da extravergini a semplici vergine. Il motivo? Attraverso un metodo sperimentato dall'ateneo bolognese (analisi degli esteri alchilici), è stato rinvenuto nella miscela studiata l'utilizzo di olio deodorato. Dunque, pur in assenza di metodi ufficiali, scoprire se un extravergine è stato "appiattito" si può.

Resta però il nodo di una legislazione, quella sull'olio, che, pur essendo molto prescrittiva, non riesce ancora a garantire una piena tutela del consumatore. Appare, ad esempio, necessario e comunque non più rinviabile come chiedono i produttori italiani da anni, la necessità di sancire l'obbligo di indicare in etichetta lo Stato effettivo di provenienza dell'olio. E questo, specie nelle miscele, contribuirebbe a fare maggiore chiarezza nel momento in cui si sceglie sullo scaffale quale extravergine portare in tavola. ■



Foto M. Menna/Fotolia