



La scelta di un olio di qualità inizia dall'etichetta

• Attualità

Di Redazione Olivo e Olio -2 Dicembre 2024



Dalla corretta lettura dell'etichetta al supermercato fino al consumo al ristorante, Coldiretti e Unaprol presentano un decalogo a tutela del consumatore per l'acquisto consapevole di olio

Coldiretti e Unaprol, in occasione della Giornata dell'olio nuovo nei mercati di Campagna Amica, ha presentato un **decalogo per il consumatore su come acquistare e consumare in modo consapevole l'olio**. Tra i consigli:

- la **scelta di un olio extravergine**, perché ottenuto senza estrazione chimica, meglio se italiano e Dop,
- **diffidare del termine "condimenti"**,
- **rifiutare l'oliera al ristorante**
- e **leggere l'etichetta**.

Iniziative in tutta Italia tra degustazioni e corsi alla scoperta del simbolo della Dieta Mediterranea, oltre che un prezioso alleato per la salute al Mercato del Circo Massimo a Roma uno spazio speciale è stato riservato ad Evootrends, da Fiera Roma e Unaprol, in collaborazione con Fondazione Evooschool e Coldiretti Lazio, con il supporto di Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, in programma fino a domenica 1° dicembre. Preferire la categoria 'olio extravergine di oliva'

"La prima regola per garantirsi un olio di qualità è preferire la categoria '**olio extravergine di oliva**' (evo) – spiegano Coldiretti e Unaprol -. **È la categoria superiore**, ottenuto direttamente dalle olive senza estrazione chimica.

La **lettura dell'etichetta** rivela, infatti, molte cose sul prodotto che si sta per acquistare. Se, ad esempio, troviamo la parola '**condimento**', si tratta di una miscela con olio di semi. E non è detto che una bottiglia di olio – rilevano Coldiretti e Unaprol - di una marca italiana o che ha il simbolo del tricolore contenga davvero prodotto 100% nazionale, soprattutto se costa troppo poco. **L'origine del prodotto deve essere indicato chiaramente in etichetta**. Se è italiano sarà riportato 'olio italiano', ma se si legge 'Ue e



non Ue' potrebbe venire da ogni Paese del mondo. Un modo ulteriore per garantirsi la provenienza è quello di scegliere oli a denominazione di origine, Dop o Igp".
Occhio all'anno di raccolta e alla conservazione

"La 'campagna olearia', inoltre, corrisponde all'anno di raccolta delle olive e può essere indicato soltanto se la materia prima proviene dal medesimo raccolto. Se manca – rilevano Coldiretti e Unaprol - vuol dire che le olive sono state raccolte in anni diversi. E l'olio è vecchio".

Le precauzioni da usare al ristorante

Attenzione se si trova sul tavolo l'oliera. La legge la vieta e bisogna dunque pretendere che **l'olio extravergine venga servito confezionato, etichettato e con il tappo antirabbocco**. Accanto all'etichetta anche **l'analisi sensoriale è importante**, usando sia il naso che il palato.

"L'olio extravergine – spiegano Coldiretti e Unaprol - di qualità profuma di sentori vegetali freschi ed è un po' amaro e piccante. Occhio pure alla corretta conservazione. L'olio teme tre nemici: calore, luce ed ossigeno. Quindi meglio evitare le bottiglie trasparenti e gli eccessivi travasi".

Olio extravergine d'oliva, le 10 regole d'oro salva gusto

- 1. Scegli la categoria "olio extravergine di oliva"** (evo) è la categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive senza estrazione chimica.
- 2. Se sull'etichetta è indicato "condimento"** e non olio extra vergine si tratta di una miscela con olio di semi.
- 3. Marca italiana non equivale a prodotto italiano**, soprattutto se costa troppo poco.
- 4. L'origine** dell'olio deve essere indicato chiaramente in etichetta. Bisogna leggerla!

Se è italiano sarà riportato "olio italiano".

- **La dichiarazione "Ue e non Ue" non significa nulla:** equivale all'intera superficie terrestre. Non è olio italiano.
- Se vuoi essere sicuro dell'origine **scegli oli extravergini Dop e Igp**.
- La **"campagna olearia"** corrisponde all'anno di raccolta delle olive può essere indicato soltanto se la materia prima proviene dal medesimo raccolto. Se manca vuol dire che le olive sono state raccolte in anni diversi. E l'olio è Vecchio.
- L'analisi sensoriale è importante: **annusate e assaggiate l'olio**. L'olio extravergine di qualità profuma di sentori vegetali freschi ed è un po' amaro e piccante.
- L'olio teme tre nemici: calore, luce ed ossigeno. Quindi dobbiamo **evitare le bottiglie trasparenti e gli eccessivi travasi**.
- **L'oliera è vietata nei ristoranti**. Pretendiamo che l'olio extravergine venga servito confezionato, etichettato e con il tappo antirabbocco.

Fonte: Coldiretti/Unaprol

