



Consumi: arriva vademecum salva extravergine contro oliere fake e inganni in etichetta



ARTICOLO |
ConsumiHomepage

|
Consumi | **Consumi: arriva vademecum salva extravergine contro oliere fake e inganni in etichetta**

30 Novembre 2024

Consumi: arriva vademecum salva extravergine contro oliere fake e inganni in etichetta

Scegliere sempre extravergine, perché ottenuto senza estrazione chimica, meglio se italiano e Dop, diffidare del termine “condimenti”, rifiutare l'oliera al ristorante, leggere l'etichetta. Sono alcuni dei consigli salva spesa contenuti nel decalogo presentato da Coldiretti e Unaprol in occasione della Giornata dell'olio nuovo nei mercati di Campagna Amica, con 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 domani, domenica 1° dicembre.

La prima regola per garantirsi un olio di qualità è preferire la categoria “olio extravergine di oliva” (EVO) – spiegano Coldiretti e Unaprol -. E' 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.

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. Attenzione poi al ristorante, specie 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 extravergine 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"
- 5 La dichiarazione «Ue e non Ue» non significa nulla: equivale all'intera superficie terrestre. Non è olio italiano
- 6 Se vuoi essere sicuro dell'origine scegli oli extravergini DOP e IGP
- 7 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
- 8 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.
- 9 L'olio teme tre nemici: calore, luce ed ossigeno. Quindi dobbiamo evitare le bottiglie trasparenti e gli eccessivi travasi
- 10 L'oliera è vietata nei ristoranti. Pretendiamo che l'olio extravergine venga servito confezionato, etichettato e con il tappo antirabbocco

FONTE: COLDIRETTI/UNAPROL

