

Prima indagine nazionale sull'olio d'oliva in vendita nei supermercati italiani

Data: Invalid Date | Autore: Sara Marci



ROMA, 22 NOVEMBRE 2011 - Dalla prima indagine nazionale sulla qualità dell'olio d'oliva in vendita nei supermercati italiani, condotta da Unaprol in collaborazione con Coldiretti e Symbola, è emerso che nel 40% delle bottiglie analizzate sono state trovate muffe, il 16% ha rivelato contenere olio derivante da olive alterate e l'8% è risultato addirittura essere rancido.[MORE]

Massimo Gargano, presidente di Unaprol, spiega le modalità con cui lo studio è stato condotto "Abbiamo preso le bottiglie dalla parte più interna dello scaffale per evitare il possibile condizionamento di luce e calore". Per eseguire l'analisi dei campioni prelevati, le tre associazioni (Unaprol, Coldiretti e Symbola), si sono affidate all'Agenzia delle Dogane, all'Università di Perugia, e ad un terzo laboratorio privato ma accreditato presso le autorità di controllo. Gargano spiega che "Gli oli, dal punto di vista chimico sono risultati in linea con i parametri di legge, mentre l'analisi organolettica (panel test) ha evidenziato difetti gravi come il rancido, la muffa, e il riscaldamento", difetti che di fatto implicano che l'olio non possa essere classificato come extravergine, dato che qualsiasi olio di oliva per poter essere definito extravergine, deve risultare al panel test privo di qualsiasi difetto organolettico, in caso contrario viene declassato.

Coldiretti, rende inoltre noto che "in quattro bottiglie di olio extravergine su cinque in vendita in Italia, contenenti miscele di diversa origine, nonostante la legge in vigore dal primo luglio 2009 imponga che debba essere chiaramente riportata in etichetta, la provenienza delle olive utilizzate è

praticamente illeggibile, e frequenti sono i casi in cui bottiglie con extravergine ottenuto da olive straniere sono vendute con marchi italiani". Abbastanza paradossale dal momento che l'Italia, con le sue 470mila tonnellate all'anno, è il maggiore importatore mondiale di olio di oliva, e che l'Unione Europea ha riconosciuto agli oli italiani 41 denominazioni DOP e 1 IGP .

Coldiretti, Symbola e Unaprol si sono così rivolte al neoministro delle Politiche Agricole, Mario Catania, chiedendo che venga accelerato "l'iter del decreto sulle dimensioni dei caratteri e sul posizionamento delle diciture, firmato quasi quattro mesi fa e non ancora pubblicato" e sollecitando "l'immediato intervento delle autorità predisposte ai controlli". Nel frattempo, il consiglio che le tre associazioni rivolgono a tutti i consumatori per poter non cadere in truffe e contraffazioni, è quello di diffidare dai prezzi troppo bassi, a tal proposito sottolineano che "una confezione da un litro di un buon olio extravergine di oliva, prodotto al 100% con olive italiane, non può costare sullo scaffale di un supermercato meno di sei euro"

In difesa dell'olio italiano è sceso in campo anche Sergio Marini, Presidente della Coldiretti evidenziando che "È scandaloso che in un Paese come l'Italia, che ha conquistato primati mondiali nella qualità dell'extravergine i cittadini siano costretti a consumare con l'inganno prodotti scadenti che potrebbero anche mettere a rischio la salute" e sottolinea che "vale la pena di impegnarsi nell'intensificazione dei controlli anche sulle grandi marche".

Sara Marci

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/prima-indagine-nazionale-sulleolio-oliva-in-vendita-nei-supermercati-italiani/20936>