

LA NUOVA NORMATIVA EUROPEA EXTRAVERGINITÀ UN VALORE DA TUTELARE

Regole più rigide per impedire la contraffazione dell'olio d'oliva italiano, penalizzato dalle truffe

EGLE PAGANO

L'ULTIMO caso è di pochi giorni fa. Il Defra, dipartimento per l'ambiente e l'agricoltura del Regno Unito, ha ingiunto ai magazzini londinesi Harrods di sospendere la vendita, in negozio e sul sito web, delle confezioni di olio "Tuscan Extra-virgin Olive Oil", oggetto di indagini da parte dell'Icqrif, l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi.

L'Ispettorato aveva chiesto di bloccare la vendita dal momento che l'olio, imbottigliato nel Regno Unito e commercializzato col marchio Harrods, recava in etichetta espliciti richiami dell'olio Extravergine di oliva "Igp Toscano", protetto in ambito UE. Grazie infatti alla più recente normativa europea, che dopo lunghe battaglie ha accolto parte delle istanze presentate dall'Italia, la tutela delle produzioni Dop (denominazione di origine protetta) e Igp (indicazione geografica protetta) può ora essere attivata su tutto il territorio dell'Unione, con il coinvolgimento degli Stati in cui avviene l'irregolare commercializzazione.

Se le eccellenze del made in Italy, dalle borse agli abiti griffati, dal parmigiano al prosciutto, dalla mozzarella ai grandi vini, sono le vittime preferite della contraffazione internazionale, l'olio extravergine è sicuramente il prodotto più colpito da adulterazioni e truffe. La gamma delle contraffazioni è ampia e spazia dai casi più gravi, in cui vengono spacciati per extravergini oli di scarto rettificati con procedimenti chimici, a manipolazioni più sottili, vere e proprie truffe legalizzate, nella misura in cui creano suggestioni false nel

[+] COSA RIVELA L'ETICHETTA

Nel 2009 l'Unione Europea ha accolto in buona parte le richieste dell'Italia per un'etichettatura che assicuri la tracciabilità dell'olio extravergine d'oliva e dell'olio d'oliva vergine. Per queste due categorie di olio l'etichetta deve obbligatoriamente indicare: la denominazione (olio extravergine d'oliva, ecc.), l'indicazione "olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici" (nel caso dell'extravergine) e "olio di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici" (per l'olio vergine), i riferimenti al responsabile commerciale (nome o marchio e indirizzo), la sede dello stabilimento di confezionamento con il codice alfanumerico che identifica la provincia, l'indicazione dell'origine (il Paese o i Paesi da cui provengono le olive), la quantità, il termine minimo di conservazione, il lotto (facoltativo se la scadenza è indicata dettagliatamente), le modalità di conservazione. Per l'origine sono previste le seguenti diciture: "prodotto in" o "ottenuto in" o anche "100% prodotto in" con il nome dello Stato o della Comunità Europea se l'olio è ottenuto nello Stato dove sono state raccolte le olive (se ad esempio è olio prodotto in Italia con sole olive italiane); "olio extravergine ottenuto in Italia da olive ..." se queste provengono da un altro Stato europeo o da Stati extracomunitari; "miscela di oli comunitari e/o extracomunitari" se è un mix di vari Paesi.

consumatore tradendone di fatto le aspettative. Una casistica vasta, a cui recentemente il New York Times ha dedicato un articolo da titolo choc, "Il suicidio dell'extravergine italiano", ispirato a un libro che è già un best seller, "Extraverginità" ovvero "il sublime e scandaloso mondo dell'olio d'oliva" (Edt editore, 18 euro), scritto da Tom Mueller, giornalista freelance americano e direttore del sito "Truth in Olive Oil".

Cultore di una civiltà, quella dell'ulivo, che affonda le sue radici nei primordi dell'avventura umana, appassionato difensore dell'extravergine, identificato con l'essenza dell'olio d'oliva, innamorato dell'olio italiano che può contare su oltre 300 cultivar, con una varietà di cru che nessun altro Paese può vantare, Mueller, che da alcuni anni vive con la famiglia nel ponente ligure, ricostruisce nel libro la storia millenaria di una sostanza che non è un semplice alimento, «ma è anche un medicinale, un balsamo, un cosmetico, un elemento fondamentale per rituali religiosi». Racconta però anche di inchieste e scandali che nel tempo hanno umiliato l'immagine di un prodotto prezioso, che, nella sua purezza, oltre a una delizia per il palato è un riconosciuto antidoto alle più diffuse malattie del nostro tempo.

E denuncia gli inganni perpetrati dalle multinazionali, gli interessi del crimine organizzato e anche una mentalità e una politica che hanno avuto l'effetto di «mettere in ginocchio produttori di olio eccellente, piccoli e grandi, per i quali restare in un mercato di "extravergini" fasulli a prezzi stracciati è sempre più difficile».

«Su una cosa non sono d'accor-





EXTRAVERGINE DOP e IGP

Sono oli a denominazione di origine protetta.

Valorizzano il territorio di produzione delle olive, la varietà delle cultivar e rispondono a precisi disciplinari. Esempi: Riviera dei Fiori in Liguria, Umbria, Toscana, Terre di Bari, Monti Iblei, Garda.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Ottenuto dalla prima spremitura di olive fresche, di prima qualità attraverso processi meccanici (ovvero senza sostanze chimiche). L'acidità dell'olio così ottenuto non deve superare lo 0,8%

OLIO DI OLIVA VERGINE

Olio ottenuto con processi meccanici, ha un'acidità libera che non può superare il 2%. Un tempo molto diffuso, è stato soppiantato dalla diffusione dell'extravergine

OLIO DI OLIVA LAMPANTE

È il più scadente fra gli oli di oliva vergini. Inadatto per legge al consumo alimentare, deve essere raffinato per poter essere venduto come olio commestibile

OLIO D'OLIVA

In realtà si tratta di olio di oliva raffinato che, con procedimenti chimici e fisici, è stato reso inodore, incolore e insapore, e al quale viene quindi aggiunta una piccola quantità di extravergine

OLIO DI SANSÀ

La sansa è il residuo solido che resta dopo l'estrazione dell'olio: da essa è possibile estrarre ancora del condimento che subisce un trattamento di raffinazione e, con l'aggiunta di olio di oliva vergine, diventa commestibile

do con Mueller: in Italia si fanno oli stupendi, ma anche i tunisini, ad esempio, fanno ottimi oli. E non è detto che anche Spagna e Tunisia non abbiano i loro cru» osserva Pompeo Farchioni, industriale oleario umbro (il suo marchio si posiziona al secondo posto sul mercato italiano dell'extravergine) «per il resto lui ha ragione perché il nostro è un mondo pieno di truffatori che rovinano anche le aziende che fanno bene il loro mestiere». Come può un extravergine dichiarato "100% italiano", si chiede l'imprenditore, essere venduto a certi prezzi? C'è poi anche chi gioca sulle parole e sulle suggestioni. Come, ad esempio, chi esporta negli Usa un olio di sansa e oliva definendolo "extralight".

«Indipendentemente dalla provenienza delle olive» sostiene Farchioni «che sia italiano o tunisino, l'olio resta uno dei prodotti più buoni e salutari. Per il gusto è un altro ragionamento: si possono ricercare i cru, le cultivar con le loro caratteristiche peculiari, gli oli particolari».

Se cru e denominazioni protette hanno inevitabilmente, in quanto prodotti artigianali di alta qualità, prezzi elevati, da 10 euro al litro in su, come può il consumatore orientarsi fra i banchi dei supermercati dove gli extravergine base hanno talvolta prezzi incredibilmente bassi per un prodotto comunque costoso da produrre. «I prodotti di marca offrono una garanzia, perché i controlli ci sono» suggerisce Farchioni «attenzione però se il prezzo è troppo basso, sotto i 3 euro litro: c'è da essere diffidenti. Anche nel caso di promozioni, il prezzo deve essere sopra i 3 euro».

Ma qual è il prezzo giusto per un corretto extravergine? «Per me, da 4,50 euro in su, fino a 6,50-7 euro. Poi ci sono le eccellenze», risponde Farchioni, e racconta che ai figli ha «regalato, come palestra in cui esercitarsi» la "Linea di famiglia", una dozzina di monocultivar di tutta Italia da produrre in tiratura limitata, mille bottiglie per ognuna.

info@eglepagano.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PREZZO GIUSTO
Parte da 4,50 euro e arriva fino a 6,50-7
Mai sotto i 3