

Le frodi dell'olio

Alcune frodi comuni

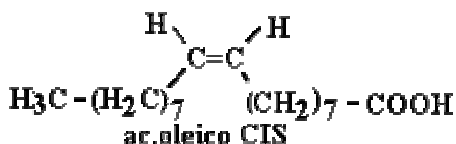


- extravergini non puri, contenenti oli raffinati, di oliva e di semi; oli di sansa decerati a freddo con acetone;
- oli con parametri analitici non conformi alla classificazione;
- oli di semi (anche geneticamente modificati) commercializzati come oli di oliva;
- miscelazione di oli di oliva con oli esterificati (dichiarati non commestibili);
- miscelazione di oli di semi con olio fortemente colorato ("verdone").

Alcuni esempi clamorosi

- L'Italia nel 2001 ha **importato**, da paesi come Spagna, Grecia, Turchia e Tunisia, circa 450.000 tonnellate d'olio, non solo extravergine ma anche normale olio d'oliva o olio "lampante"; una parte va a finire all'interno di bottiglie che non sempre ne dichiarano la presenza e la tipologia: grazie ad un'etichettatura non proprio rigorosa, viene dichiarato un contenuto di olio extravergine rigorosamente nostrano! Comunque non è illecito, perché la normativa vigente non richiede di specificare la provenienza dell'olio sull'etichetta: il regolamento comunitario **1019/2002** dispone infatti che l'indicazione di provenienza è facoltativa, quindi se manca, si tratta quasi sicuramente di olio estero, eventualmente miscelato con olio italiano in percentuale inferiore al 75 per cento. Se invece la percentuale di olio italiano raggiunge il 75 per cento, allora l'etichetta può segnalare la prevalenza, sempre che il restante olio provenga da un paese della Ue.
- Per ciò che concerne l'utilizzo dell'olio d'oliva e dell'olio "lampante" **importato**, capita spesso che, attraverso semplici tecniche termiche e fisiche in grado di provocare rilevanti modificazioni chimiche, questi prodotti vengano deodorati, mescolati con extravergine italiano, etichettati e posti anch'essi in commercio come "olio d'oliva italiano": hanno però una composizione chimico fisica piuttosto diversa rispetto all'extravergine.
- Un olio che nasce **difettato**, ossia con parametri fuori norma, può essere ripulito, deodorato, miscelato e immesso sul mercato come extravergine e la stessa cosa può dirsi delle miscele a base di olio di nocciola; la composizione chimica ed organolettica di questo olio è molto simile infatti a quella dell'olio d'oliva e ciò lo rende particolarmente adatto alla sofisticazione.
- Un altro problema è quello della "**triangolazione**": un carico d'olio parte da un paese qualsiasi, comunitario o extracomunitario; se durante il viaggio non subisce controlli di sorta, quando giunge in Italia può trasformarsi facilmente non solo in olio extravergine, ma addirittura in extravergine nostrano. Basta eliminare i documenti di viaggio. *Esistono sistemi di analisi in grado di individuare eventuali sofisticazioni, ma bisogna ricorrere ai laboratori privati*: attualmente i sistemi di controllo ufficiali, ossia riconosciuti dalla Comunità Europea, non riescono ad individuare tutte le sofisticazioni perché sono obsoleti e inefficienti.

SOSTANZE NATURALI PRESENTI NEGLI OLI e FRODI



CARATTERISTICHE DEGLI ACIDI GRASSI NATURALI PRESENTI NEI TRIGLICERIDI:

- numero pari di atomi di C (C14 C16 C18...); un numero dispari è indice di sofisticazione;
- doppi legami non coniugati nei polinsaturi;
es: R-CH=CH-CH₂-CH=CH-R'; la presenza di