



UNC
CONSUMATORI.IT

La nostra inchiesta: c'è olio e olio!

10 Marzo 2015

“C'è olio e olio” è un Progetto finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Risale all'inizio del 2014 la denuncia lanciata dall'autorevole New York Times contro l'olio italiano (“Il suicidio dell'olio extravergine – L'adulterazione dell'olio d'oliva italiano”). Secondo l'inchiesta, uno dei prodotti simbolo della nostra produzione agroalimentare sarebbe contraffatto in sette casi su dieci perchè miscelato con oli che arrivano dai Paesi del nord Africa, il tutto con la copertura della politica! Ecco perchè abbiamo lanciato il progetto “C'è olio e olio”, iniziativa finanziata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, al fine di salvaguardare l'immagine e valorizzare, anche attraverso attività di monitoraggio e tutela legale i prodotti a denominazione d'origine, indicazioni geografiche.

Purtroppo il New York Times denuncia con forza una situazione che noi dell'Unione Nazionale Consumatori conosciamo bene: e non siamo i soli, viste le frequenti segnalazioni provenienti anche dai produttori e altri operatori della filiera.

Recentemente è stata approvata una legge per la trasparenza dell'etichettatura, dopo estenuanti battaglie alle quali ha partecipato anche la nostra organizzazione. Ecco perchè ci proponiamo di realizzare alcuni prelievi e analisi di laboratorio sui prodotti presenti sul mercato per continuare a dare il nostro contributo alla valorizzazione delle imprese oneste ed evitare che da scandali come quello denunciato dal New York Times ne esca sconfitta l'agricoltura italiana e tutti gli imprenditori che producono nel rispetto del consumatore.

Quel che è accaduto è un danno per l'Italia e per tutti gli italiani perchè è stata messa in discussione la credibilità e la serietà della più importante agricoltura mondiale di qualità. Proprio dell'agricoltura italiana il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali è un garante anche per le iniziative che finanzia ogni anno per consentire ad organizzazioni di consumatori come la nostra di svolgere indagini e prelievi che hanno un valore significativo anche grazie allo specifico ruolo di divulgatore che è unanimemente riconosciuto all'Unione Nazionale Consumatori.

L'olio extravergine d'oliva è considerato a buon diritto “oro verde italiano” e svolge il ruolo di ambasciatore del nostro Paese nel mondo, ma non possiamo trascurare che nasconde frequenti casi di sofisticazione ed adulterazione anche sul nostro territorio, situazioni che purtroppo sono idonee a trarre in inganno i consumatori italiani in circostanze che poco hanno a che vedere con le garanzie di qualità e italianità del prodotto.

Il nostro Paese ha il dovere di valorizzare un prodotto così importante e di salvaguardare il mercato di una primaria realtà economica: l'industria olearia vale oggi oltre 1 miliardo di euro per la bilancia commerciale nazionale, grazie a oltre 200 aziende del settore, che riescono ad alimentare positivamente la nostra economia, occupando oltre 3.000 persone.

Sappiamo bene che, dal punto di vista dei controlli a garanzia della salute dei consumatori, quello dell'olio è uno dei settori più sicuri. Basti pensare che sono almeno 9 le Istituzioni e gli Enti preposti all'effettuazione delle verifiche e alla lotta alla frodi nel settore agroalimentare (ICQRF- Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentare, Corpo Forestale dello Stato, NAS-Nucleo Anti Sofisticazioni e NAC-Nucleo Antifrodi dell'Arma dei Carabinieri, Guardia di Finanza, Agenzia delle Dogane, ASL, Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale e Laboratori di Sanità Pubblica). Nel 2012 il solo ICQRF ha effettuato oltre 5.500 controlli, che hanno permesso di verificare l'attività di 4.000 operatori del settore per un totale di 8.000 prodotti sottoposti ad analisi e valutazioni.

Ma non bastano i controlli: di fronte al proliferare dei continui attacchi, spesso superficiali e strumentali, di un settore così importante per l'economia italiana, l'Unione Nazionale Consumatori ritiene che si possa rispondere anche con interventi di verifica dell'etichettatura che possano ridare fiducia ai consumatori.

Ecco perché, considerata la crescente diffusione di pratiche commerciali scorrette tendenti alla promozione ed alla commercializzazione di produzioni olivicole con etichettatura irregolare, talvolta in violazione delle normative di protezione, si ritiene l'opportunità di potenziare l'attività di salvaguardia dell'immagine e tutela anche legale realizzate dall'Unione Nazionale Consumatori come soggetto riconosciuto già ai sensi dell'art. 137 del Codice del consumo (d.lgs. n. 206 del 2005).

Il progetto “C’è olio e olio II”

Indipendentemente dalle polemiche, esiste il fatto che i consumatori sono talvolta perplessi e non riescono a capire se l'olio che acquistano è sicuro e di qualità. Sulla base delle informazioni disponibili, risulta che tutto l'olio extravergine di oliva in commercio in Italia possiede ottime qualità di sicurezza.

Nonostante l'ottimo lavoro di controllo effettuato dai Consorzi degli oli tipici, non si può escludere tuttavia che in qualche caso ci siano delle frodi per cui vengono messi in commercio oli non conformi ai disciplinari di produzione: in una precedente indagine svolta dall'Unione Nazionale Consumatori nel 2012, furono esaminati alcuni campioni (nell'ambito del progetto “C’è olio e olio”) con risultanze che dimostrarono la sostanziale conformità rispetto ai disciplinari di produzione dei prodotti testati: soltanto uno risultò parzialmente irregolare.

Gli oli tipici più diffusi sono però una trentina ed il lavoro fatto può essere considerato soltanto come conoscitivo; l'indagine andrebbe quindi estesa a tutti gli oli DOP e IGP per capire se esistono o meno dei marchi non conformi. Ecco allora che per dare seguito a tale attività, cioè esaminare una più ampia quantità di campioni di oli d'oliva presenti sul mercato, il progetto **C’è olio e olio II** intende potenziare l'attività di formazione, il monitoraggio anche al fine di dare adeguato seguito alle denunce provenienti dai cittadini.

Si prevede di redigere una **breve guida educativa** da destinare agli utenti di internet, agli associati e ai dirigenti dei Comitati territoriali della stessa Unione per formare specifiche competenze in materia di etichettatura dell'olio e di frodi olivicole.

Inoltre su questo sito è stata realizzata un'apposita area dedicata all'olio contenente uno specifico modulo di richiesta di informazioni e di segnalazione di prodotti con etichettatura o proprietà organolettiche non conformi.

[Vai al modulo per la segnalazione](#)

Inoltre sarà pubblicata una **banca dati** delle segnalazioni ricevute anche allo scopo di pubblicare un *dossier* da presentare, a fine progetto, ai mezzi di informazione in occasione di un'apposita **attività di comunicazione** per ottenere l'attenzione dell'opinione pubblica sull'importanza della protezione assicurata dalla legge alle produzioni olivicole.

L'attività centrale del progetto è però quella di prelievo, monitoraggio e analisi di laboratorio volti alla verifica delle caratteristiche di 25 campioni di olio tra i più diffusi sul mercato. La verifica della rispondenza degli oli extra vergini DOP e IGP a quanto previsto dai disciplinari di produzione viene effettuata mediante dei controlli analitici che riguardano i seguenti parametri i cui valori sono definiti dalle vigenti normative:

- Acidità (contenuto di acido oleico libero)
- Concentrazione degli alchilesteri (prodotti reazione in caso di cattiva conservazione delle olive)
- Analisi spettrofotometrica all'ultravioletto (si scoprono aggiunte fra dolente di oli di bassa qualità)
- Prove sensoriali (analisi organolettica degli oli mediante panel test).

E' noto che i migliori oli extravergini di oliva contengono quantità importanti di sostanze antiossidanti. Un parametro che peraltro viene spesso ignorato, ma che è di grande importanza è il contenuto in tocoferoli (vitamina E) che è un ottimo indicatore della presenza di sostanze antiossidanti.

Qualora le risultanze lo richiedano potremmo anche attivare *iniziative legali* "pilota" da attuare presso le Autorità competenti a tutela della trasparenza del mercato e della buona fede pubblica.

Elenco degli oli DOP e IGP acquistati per sottoporli ad analisi

Guida all'olio d'oliva

I RISULTATI DELLE ANALISI

Nota: per scaricare la cartella con i risultati delle analisi, cliccare su "I RISULTATI DELLE ANALISI" e selezionare "Salva". Una volta terminato il *download*, il file sarà disponibile nella cartella di destinazione.