



UNC
CONSUMATORI.IT

Olio EVO, attenzione alla conservazione

11 Maggio 2021



Le eccellenti qualità dell'**olio extra vergine d'oliva** possono essere messe a repentaglio da una cattiva gestione dei passaggi successivi al lavoro delle aziende olearie, fino al consumo finale.

Non basta infatti che le aziende lo producano seguendo tutti i protocolli per garantire qualità e genuinità, ma è fondamentale anche custodirlo nel modo più appropriato nel percorso dal **produttore** al **distributore** e poi da questi fino alla tavola del **consumatore**.

Proprio per sottolineare l'importanza della **conservazione dell'olio extra vergine di oliva**, Unc è al fianco di Assitol (Associazione Italiana dell'Industria Olearia) con una **campagna di informazione** su questo tesoro da custodire.

Per sapere come scegliere e conservare correttamente l'olio extra vergine d'oliva [guarda il video di Massimiliano Dona](#).

TRE CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Di seguito tre consigli sulla scelta e la conservazione dell'olio extra vergine d'oliva:

1. le aziende devono seguire severe normative al loro interno per garantire qualità e genuinità dell'extra vergine, una volta confezionata, la bottiglia d'olio extra vergine affronta ulteriori passaggi, prima di approdare sullo scaffale della rivendita: **trasporto, stoccaggio e distribuzione**. In questi casi **luce forte, temperatura eccessiva e sbalzi termici vanno banditi**;
2. l'olio sia in fase di vendita che poi in dispensa deve essere posizionato **lontano da fonti di luce e di calore, evitando gli sbalzi termici e le correnti d'aria**. Da **bandire anche i luoghi con odori impregnanti** (vernici, muffe), perché l'olio, come tutti i grassi, è una spugna;
3. se l'olio non è correttamente conservato il rischio è che nel prodotto insorgano alcuni **difetti organolettici** o che si deteriori. Attenzione, non ci sono rischi per la salute, ma il prodotto non potrebbe definirsi perfetto, come ci si aspetta giustamente che sia l'extra vergine. Inoltre, potrebbe perdere gusto e parte delle sue virtù salutistiche.

Per maggiori informazioni scarica la guida “Olio extra vergine di oliva, un tesoro da custodire” in [italiano](#) e in [inglese](#).

Autore: Simona Volpe

Data: 11 maggio 2021