



UNC
CONSUMATORI.IT

Olio extravergine di oliva: puoi riconoscerlo così!

14 Febbraio 2017



In commercio è possibile acquistare **olio extravergine di oliva** ed **olio vergine di oliva**. Le differenze sostanziali sono l'**acidità** (che si misura con semplici esami di laboratorio) e le **caratteristiche organolettiche** che vengono valutate da panel di esperti "assaggiatori".

Quando troviamo scritto su una etichetta "**olio extravergine di oliva**" significa che ha una acidità inferiore a 0,8 g per litro e qualità "sensoriali", misurate secondo una scala di valori adottata dai panel, superiori a 6,5 . In presenza di acidità superiori a 0,8 g/litro e con valori sensoriali inferiori a 6,5 ci troviamo di fronte ad oli vergini che sono ovviamente di qualità inferiore.

L'**etichetta** deve riportare la definizione dell'**olio**, la ragione sociale della ditta produttrice, la sede dello stabilimento, il numero del lotto, la data di scadenza che non è tassativa ma "preferibilmente entro.." e l'origine geografica (nazionale, comunitaria o extracomunitaria). Le confezioni non debbono superare i cinque litri.

Considerando che i vari parametri non sono facilmente controllabili dai comuni cittadini, per l'acquisto di **olio extravergine di oliva**, che è quello maggiormente ricercato, si suggeriscono le seguenti semplici regole:

- rivolgersi a rivenditori di fiducia e comunque a canali di vendita legali
- diffidare dai rivenditori porta a porta
- controllare le etichette
- non acquistare bottiglie di olio prive di etichetta
- controllare il rapporto qualità prezzo. (gli oli vergini costano meno degli extravergine)

Si segnala infine che gli oli di oliva presenti negli esercizi di vendita legali, sono privi di pericoli significativi per i consumatori ed eventuali frodi o contraffazioni sono di carattere

commerciale.

HAI BISOGNO DEL NOSTRO AIUTO? CONTATTACI ALLO [SPORTELLLO DEDICATO](#)

Autore: Agostino Macrì

Data: 14 febbraio 2017