



UNC
CONSUMATORI.IT

QUALE OLIO? - L'extravergine dop italiano è di ottima qualità

30 Maggio 2013

Comunicato stampa dell'Unione Nazionale Consumatori

Dalle analisi effettuate nell'ambito del progetto "Quale olio?", realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, quello extravergine DOP prodotto in Italia risulta essere di ottima qualità.

Roma, 30 maggio 2013 - "L'olio extravergine DOP italiano è un olio di ottima qualità": è quanto ha dichiarato Massimiliano Dona, Segretario generale dell'Unione Nazionale Consumatori (<https://www.consumatori.it>), commentando i risultati delle analisi effettuate su alcuni tipi di olio extravergine DOP per verificarne la rispondenza alle caratteristiche previste dai disciplinari di produzione.

"L'attività di analisi -prosegue Dona (**segui @massidona su Twitter**)- è stata eseguita nell'ambito del progetto "Quale olio?" realizzato dalla nostra Unione, con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, per rilevare eventuali anomalie a tutela della trasparenza del mercato e della buona fede pubblica".

"Nel dettaglio -spiega Agostino Macrì, esperto UNC per la sicurezza alimentare- sono stati analizzati tre campioni provenienti dal Nord, dal Centro e dal Sud del nostro Paese: l'olio '**Riviera ligure DOP**', l'olio '**Sabina DOP**' e l'olio '**Monti Iblei DOP**'. La verifica -prosegue Macrì- è stata effettuata mediante 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 fraudolente di oli di bassa qualità);
- prove sensoriali (analisi organolettica degli oli mediante *panel test*)".

“Dai risultati emersi -evidenzia il prof. Macrì- risulta che i tre campioni esaminati rientrano ampiamente nei parametri stabiliti dalla normativa e contengono una buona quantità di vitamina E da cui si deve desumere che il livello di antiossidanti è decisamente buono. Soltanto le prove sensoriali relative all’olio ligure -prosegue Macrì-, pur rientrando nei limiti previsti, dimostrano che il prodotto tende a perdere le sue qualità organolettiche. Trattandosi di un olio acquistato presso un esercizio commerciale, non è possibile sapere se la conservazione prima della vendita sia stata idonea o sia stata causa di perdita delle sue caratteristiche originali”.

“Considerando il lieve difetto riscontrato nell’olio ligure, una indagine più ampia su un numero più significativo di oli DOP potrebbe essere molto utile per capire se si tratta di un episodio isolato o riguarda altri oli. In generale, considerato il rigore dei disciplinari di produzione, il consumo degli oli extravergine DOP è comunque da consigliarsi ai consumatori: infatti -conclude Agostino Macrì-, seppur il costo è più elevato rispetto ai più comuni oli extravergine, le qualità organolettiche sono migliori”.

Leggi [qui](#) i risultati completi delle analisi