



Oli d'oliva non proprio speciali

@FRC Mieux Choisir

Immagini: JL Barmaverain

Due delle bottiglie più economiche tra i 10 prodotti testati dalla Fédération Romande des Consommateurs (FRC) non meritano la dicitura “extravergine”. Inoltre, le informazioni riportate in etichetta non consentono ai consumatori di scegliere un olio di qualità. Di seguito i risultati del test ed alcuni consigli pratici.

È uno dei prodotti di punta della dieta mediterranea, riconosciuto per i suoi benefici per la salute. Consumare regolarmente olio d'oliva, insieme a molta frutta e verdura fresca, cereali integrali, poca carne rossa e formaggio, aiuta a ridurre il rischio di malattie cardiovascolari e persino di demenza. L'olio d'oliva ha qualità innegabili. Prima di tutto, ovviamente, il suo sapore.

Ma anche i suoi benefici nutrizionali: è ricco di acidi grassi buoni e fornisce polifenoli, ottimi antiossidanti. Gli svizzeri ne consumano sempre di più. Occupa un posto importante nelle loro abitudini alimentari, superato soltanto dall'olio di colza e di girasole. Per trarre il massimo beneficio da questo alimento, occorre però scegliere un olio di buona qualità. In que-

sto test, la FRC ha selezionato dieci oli extravergini di oliva, il cui prezzo varia tra 7,95 e 58 franchi al litro. Per confrontare prodotti equivalenti, sono stati selezionati solo prodotti provenienti dai supermercati.

Due oli declassati

A seguito di analisi organolettiche (un test che utilizza i sensi di un gruppo di

TRE PRODOTTI SU DIECI OTTENGONO UN BUON VOTO E STACCANO GLI ALTRI	NATURAPLAN Olio d'oliva italiano bio extra vergine	PRIMADONNA Olio d'oliva extra vergine	MIGROS BIO Olio d'oliva extra vergine	MONINI Classico olio extra vergine di oliva
DISTRIBUTORE	Coop	Lidl	Migros	Manor, Migros, Lidl
QUANTITÀ (l)	0,5	0,75	0,5	0,5
PREZZO PREZZO AL LITRO	11.95 23.90	8.99 11.99	11.95 23.90	8.50 17.-
BIO	✓	✗	✓	✗
ORIGINE	Italia	Europa	Italia	Italia
QUALITÀ ORGANOLETTICHE (50%)	9	7.4	9	7.2
QUALITÀ CHIMICHE (25%)	8.9	8.9	7.9	8.8
ETICHETTATURA (25%)	7.8	6.5	3.3	3.3
NOTA SU 10	 8.7	 7.5	 7.3	 6.6

esperti, ndr), due degli oli meno costosi della selezione, Prix Garantie (Coop) e Bellasan (Aldi), sono stati classificati come vergini e non extravergini. La causa: la presenza di difetti, rilevati dai degustatori (vedi riquadro Protocollo alla fine dell'articolo). Si tratta di difetti vietati negli oli extravergini. Tuttavia, è opportuno sottolineare che questi problemi non hanno conseguenze per la salute e che le analisi chimiche non hanno evidenziato alcun problema. Informati di questi risultati, gli uffici stampa di Aldi e Coop hanno risposto. Aldi afferma di averli inoltrati al proprio fornitore per ulteriori analisi. Un portavoce di Coop afferma invece che l'azienda non comprende i risultati di queste analisi: "Il prodotto in questione è stato testato durante una degustazione condotta dal panel di esperti di olio d'oliva Coop, dove è stato confrontato con altri oli d'oliva ed è stato classificato come extravergine. Un altro lotto è stato analizzato nell'ambito del processo di gestione del rischio di Coop e sia i parametri chimici che la valutazione sensoriale hanno confermato la classificazione extravergine".

Una grave mancanza di informazioni

Una volta imbottigliato l'olio d'oliva

In breve

Dieci oli d'oliva definiti "extravergine" sono stati analizzati per le loro proprietà chimiche e sensoriali. Due prodotti sono stati declassati perché l'analisi ha mostrato una qualità inferiore.

Se le etichette fossero completamente trasparenti, si eviterebbero numerosi casi di frode.

inizia lentamente a deteriorarsi. Un olio extravergine può quindi diventare vergine nel corso del tempo. Per questo motivo è difficile identificare le cause di queste discrepanze fra i pareri degli esperti. Quando acquistiamo un vino, ci aspettiamo ovviamente di trovare sulla bottiglia l'origine, l'anno di raccolta, il vitigno e il nome del produttore. Eppure, negli oli d'oliva venduti nei supermercati, vediamo ben poco di tutto ciò! Quattro bottiglie menzionano una provenienza frammentaria: "Europa". In altre parole, si tratta di miscugli (*blend*). Una minoranza indica le date di raccolta o di imbottigliamento. Per quanto riguarda il nome del produttore, compare solo su due bottiglie. Tuttavia, a

differenza del vino, l'olio d'oliva non migliora con l'invecchiamento! E sarebbe utile sapere se le olive sono state raccolte nel periodo 2023-2024 (la raccolta avviene in autunno-inverno) o nella stagione successiva. A questo proposito, i primi due oli in classifica si distinguono fornendo alcune informazioni utili. Da notare che, per legge, un olio d'oliva può essere consumato fino a due anni dopo la data di imbottigliamento.

Mantenere intatte le proprietà di un olio per mesi

Elia Fuster Rius, sommelier dell'olio d'oliva, ci ricorda: "I nemici di questo prodotto sono l'aria, la luce e il calore. D'estate, è consigliabile con-

GLOBUS Olio d'oliva bio	DON PABLO Hacienda Virgen Extra	FILIPPO BERIO Classico olio extra vergine di oliva	BERTOLLI Olio extra vergine di oliva	BELLASAN Olio d'oliva extra vergine	PRIX GARANTIE Olio d'oliva extra vergine
Globus	Migros	Coop	Denner	Aldi	Coop
0,5	1	0,5	0,5	1	1
29.- 58.-	10.95 10.95	8.95 17.90	8.95 17.90	10.99 10.99	7.95 7.95
✓	✗	✗	✗	✗	✗
Italia	Spagna	Europa	Europa	Spagna	Europa
7.4	6.8	7.4	6.5	4	4
8	8.6	7.9	8.1	7.7	8.9
3-3	3-3	1	1	3-3	1
					
6.5	6.3	5.9	5.5	4.7	4.5

servare l'olio in un luogo il più fresco possibile, ma non in frigorifero, altrimenti si rischiano shock termici!". Se si acquista un contenitore grande, più economico ed ecologico, è consigliabile conservarlo in cantina e riempire una bottiglia piccola man mano che lo si consuma.

Consiglio

"Alcuni di questi oli non valgono il prezzo. Tanto vale acquistare prodotti di qualità da piccoli negozi!"

| Anne Onidi, giornalista scientifica specializzata in test comparativi

Protocollo: i criteri di valutazione

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Una giuria di otto esperti ha assaggiato gli oli alla cieca. Per analizzarne le qualità, ha valutato l'intensità dell'aroma fruttato. Quelli con difetti sono stati considerati insufficienti perché non soddisfacevano i criteri per gli oli extravergini. Poiché la ricchezza aromatica gioca un ruolo significativo nella qualità di questo prodotto, questo punteggio rappresenta il 50% del voto finale.

ANALISI CHIMICHE

Il laboratorio ha misurato parametri per valutare la qualità delle olive, il loro stato di conservazione, i livelli di ossidazione degli oli e la loro freschezza.

I risultati sono stati complessivamente buoni. Metà dei campioni è risultata piuttosto ossidata, pur rimanendo entro i valori medi.

ETICHETTATURA

Il Comitato ha valutato favorevolmente l'indicazione precisa del paese di origine (il termine "Europa" è stato ritenuto troppo vago), l'anno di raccolta e imbottigliamento, nonché la menzione dei nomi e degli indirizzi dei produttori.

Ciò che la bottiglia non ti dice!

Pratiche ingannevoli: l'olio d'oliva è un bersaglio allettante per i criminali, proprio come lo sono il miele e il caffè.

Uno dei motivi per cui l'olio d'oliva è particolarmente soggetto a frodi è il forte aumento del prezzo di questo "oro verde". I casi di frode in Europa e nel mondo continuano ad aumentare. Ma che tipo di frode?

Una bottiglia etichettata come olio d'oliva "puro" a volte nasconde una miscela di oli vegetali a basso costo, come quello di girasole o di colza.

Più economici da produrre, vengono intenzionalmente incorporati, senza essere dichiarati in etichetta. Questo tipo di pratica può persino comportare rischi per la salute, soprattutto in presenza di olio di arachidi, che può causare reazioni allergiche.

Per dare a queste miscele l'aspetto di un autentico olio d'oliva, in alcuni casi vengono persino aggiunti coloranti naturali come la clorofilla o il beta-carotene.

Un'altra pratica ingannevole è rappresentata dal fatto che un olio prodotto



al di fuori dell'Europa può essere falsamente etichettato come europeo, sfruttando così l'immagine positiva dei prodotti mediterranei. Queste frodi sono difficili da individuare, poiché possono essere molto sofisticate.

Solo analisi di laboratorio molto costose possono rilevarle. L'aumento delle frodi è in gran parte dovuto alle cattive condizioni meteorologiche, che hanno avuto un impatto negativo sui raccolti di olive nel bacino del Mediterraneo, in particolare in Spagna, il principale produttore mondiale, causando un'impennata dei prezzi. Alcuni hanno trasformato questo fenomeno in un vero e proprio business.

Nel 2024, un'operazione congiunta tra l'Europol e 29 paesi europei ha portato allo smantellamento di 11 reti criminali e all'emissione di 104 mandati di arresto. Questa primavera, le autorità portoghesi hanno sequestrato 16.000 litri di olio da cucina, corrispondenti a 82.000 etichette contraffatte, secondo FoodNavigator Europe. E la polizia italiana ha smantellato una rete che vendeva oli di bassa qualità miscelati con sostanze chimiche con l'etichetta DOP o IGP "extravergine".