

L'olio esce

dall'anonimato

ALBERTO ANDRIOLI

Succede purtroppo con una certa frequenza che leggi concepite per raggiungere giusti scopi debbano poi fare i conti con realtà che spesso le rendono difficilmente applicabili. Non vorremmo essere troppo pessimisti, ma la legge 81/2006 (pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 59 dell'11-3-2006) rientra probabilmente in questa categoria. La norma alla quale facciamo riferi-

mento dispone: «Al fine di prevenire le frodi nel commercio dell'olio di oliva e assi-

curare una migliore informazione ai consumatori, è fatto divieto ai pubblici esercizi di proporre al consumo, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, olio di oliva in contenitori non etichettati conformemente alla normativa vigente».

Il successivo comma prevede: «In caso di violazione delle disposizioni di cui al comma 4-*quater*, si applica a carico degli esercenti la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 a 3.000 euro».

In sostanza, da ormai più di sei mesi dovrebbero essere sparite da tutte le tavole di ristoranti e trattorie ampole, oliere e qua-

lunque altro recipiente che contenga olio senza precisarne le caratteristiche. A disposizione dei clienti dovrebbero esserci solo bottiglie regolarmente etichettate.

In teoria è un'ottima idea: è giusto che il consumatore sappia cosa c'è dentro quell'anonima oliera: olio d'oliva? Extravergine? Di quale provenienza?

Secondo alcune interpretazioni «estreme», l'obbligo potrebbe arrivare addirittura a dover fornire a ogni cliente una

Dalle tavole di ristoranti e trattorie dovrebbero sparire le tradizionali oliere senza indicazioni, sostituite da regolari bottiglie etichettate. Più facile a dirsi che a farsi

bottiglia nuova e sigillata. Richieste spiegazioni in merito, il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ha emesso una nota in cui si riafferma che «le disposizioni ... sono state dettate da evidenti ragioni di tutela del consumatore, al quale si intende fornire una diretta ed efficace informazione sulla qualità e sulla provenienza del prodotto. La suddetta norma obbliga pertanto all'utilizzo di contenitori etichettati conformemente alla legislazione vigente, con la sola esclusione delle fasi di preparazione e manipolazione dei prodotti alimentari. Ciò esclude la possibilità di utilizzare le cosiddette «oliere» o altri contenitori riempiti direttamente dall' esercente, sia pure muniti delle indicazioni fornite dal produttore». Insomma, bottiglia etichettata ma non sigillata, come d'altra parte diceva anche il buon senso.

UN'OPPORTUNITÀ DI VALORIZZAZIONE

L'olio d'oliva è senza dubbio uno dei prodotti principe della dieta mediterranea e quindi della cucina italiana. Gli extravergini del Bel Paese, ognuno con le sue caratteristiche particolari che derivano dal territorio, dal clima, dalle varietà di olive impiegate, sono un valore aggiunto del cibo e quindi anche di chi lo propone, cioè cuochi e ristoratori.

In teoria, quindi, mettere in tavola un olio di qualità, che dichiara la sua origine, è un vantaggio per tutti, consumatori e ristoratori.

Il problema, come sempre, nasce da chi fa il furbo. Come è evidente, nello stesso modo in cui prima si riempiva un'oliera adesso si può riempire una bottiglia etichettata.

Non si può fare, ma chi controlla?

Alla fine sembra di poter dire una cosa: il cliente che condisce la propria insalata al ristorante è in una situazione non molto dissimile da quella precedente: deve fidarsi.

Per questo è ancora più importante che cresca una cultura dell'olio, così come di tanti altri prodotti della nostra tradizione alimentare, che metta in grado un sempre maggior numero di consumatori di riconoscere il prodotto di qualità da quello spacciato per tale.

In fondo non è troppo difficile: il vero extravergine di oliva è buono.

Alberto Andrioli



Olio extravergine di oliva. Ottenuto dalle olive esclusivamente mediante processi meccanici, con ottime caratteristiche organolettiche (odore, colore, gusto), caratterizzato, tra l'altro, da una acidità non superiore allo 0,8%.

Olio vergine di oliva. Ottenuto dalle olive esclusivamente mediante processi meccanici, con buone caratteristiche organolettiche e con una acidità non superiore al 2%.

Olio di oliva. Ottenuto dalla miscelazione tra un olio raffinato, che ha subito un processo chimico volto all'eliminazione dei difetti chimici e organolettici (deodorazione, disacidificazione, decolorazione, ecc.) e un olio vergine o extravergine.

Olio di sansa di olive. Ottenuto dalla miscelazione di olio di sansa raffinato (prodotto per estrazione con solventi e successiva raffinazione degli oli residui nelle sansi di oliva) con oli di olive vergini commestibili.

Come leggere l'etichetta

1. L'indicazione «olio extravergine italiano» è ammessa solamente se l'olio è ricavato al 100% da olive italiane lavorate in un frantoio italiano. Per il momento, tuttavia, non può essere indicata in etichetta la zona specifica di provenienza delle olive, facoltà attualmente riservata agli oli dop (denominazione di origine protetta) e igp (indicazione geografica protetta).

2. La dicitura «prima spremitura a freddo» indica che l'olio è ottenuto a meno di 27 °C dalla prima spremitura meccanica della pasta di olive, con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche.

3. Il sapore piccante è determinato dal contenuto di polifenoli, una delle sostanze più pregiate presenti nell'olio d'oliva con spiccate proprietà antiossidanti.

4. L'olio proveniente da agricoltura biologica deve riportare in etichetta le indicazioni relative all'organismo di controllo, gli estremi dell'autorizzazione ministeriale e una stringa composta da lettere e cifre che identifica l'azienda e l'autorizzazione alla stampa delle etichette.

5. L'olio extravergine che si fregia del marchio del «Consorzio di garanzia dell'olio extravergine di qualità» deve avere un'acidità non superiore allo 0,5% (mentre l'extravergine deve rispettare il limite dello 0,8%).

