Il Consorzio Olio Igp di Calabria interviene sulle frodi in campo oleario e come difendersi

Il Consorzio dell’Olio Igp di Calabria, da tempo, osserva con attenzione tutto ciò che sta accadendo per le frodi in campo oleario. “Il nostro compito, oltre alla promozione, è anche quello di difendere, aggiornare, salvaguardare ed indicare soluzioni per i produttori ma anche per i cittadini consumatori”, riferisce il presidente Massimino Magliocchi. Può il consumatore finale riconoscere e difendersi dalle frodi, soprattutto in campo oleario? Probabilmente no, ecco perché serve anche l’aiuto del Consorzio. Partendo da una premessa importante: l’olio di oliva è molto controllato e quindi con un grado di sicurezza in più rispetto ad altre mercanzie. Cosa fare allora? “I prezzi molto bassi degli extravergini non sono un sinonimo obbligato di truffa come sovente si crede. Dipende molto dalla filiera produttiva”, spiega Magliocchi. Nei volantini pubblicitari dei supermercati c’è quasi sempre una bottiglia d’extravergine a prezzo estremamente basso. “Questo modo di vendere oltre che mettere in difficoltà i produttori induce sempre di più il consumatore a non acquistare extravergini che hanno un prezzo superiore”, aggiunge tecnicamente il Consorzio. Da qui, attenzione alla deodorazione, ad esempio. Si tratta della fase finale della raffinazione degli oli e consiste nell’eliminare idrocarburi

insaturi, aldeidi e chetoni, responsabili di difetti organolettici. “Viene fatta sotto vuoto, ad alta temperatura e in corrente di vapore, a volte in azoto. Ed è impossibile per il consumatore finale scoprire se il suo extravergine è stato miscelato con un deodorato”, dicono. E poi la “miscelazione di oli di semi con oli extravergine”. Molti credono che per scoprire se c’è olio di semi sia sufficiente raffreddarlo: “non c’è alcun fondamento scientifico in ciò”, afferma il presidente. Da non sottovalutare, neppure, la colorazione e la falsificazione dell’origine, cioè vendere per italiano un olio che non lo è. “Se non si fanno analisi chimiche mirate non si può capire la differenza”. Infine, ma non per ultimo, l’uso di enzimi in frantoio. “Ci riferiamo a quelli chimici, come si legge spesso nell’ottimo approfondimento di “Teatro naturale” che favoriscono la liberazione dell’olio agendo sulla pectina e sulle pareti delle membrane cellulari che lo contengono. Questi prodotti, anche se migliorano la qualità dell’olio, non creano danni o problemi, vengono usati in molti altri alimentari quali per esempio il vino, sono vietati perché il regolamento comunitario prevede che l’olio vergine di oliva sia ottenuto direttamente dalle olive e unicamente con procedimenti meccanici, al fine di mantenere quel concetto di naturalità, di puro succo di oliva: si possono utilizzare solamente quando il prodotto finale è un olio non commestibile. In questo caso, non è davvero possibile scoprire la frode, non solo per il consumatore finale”.