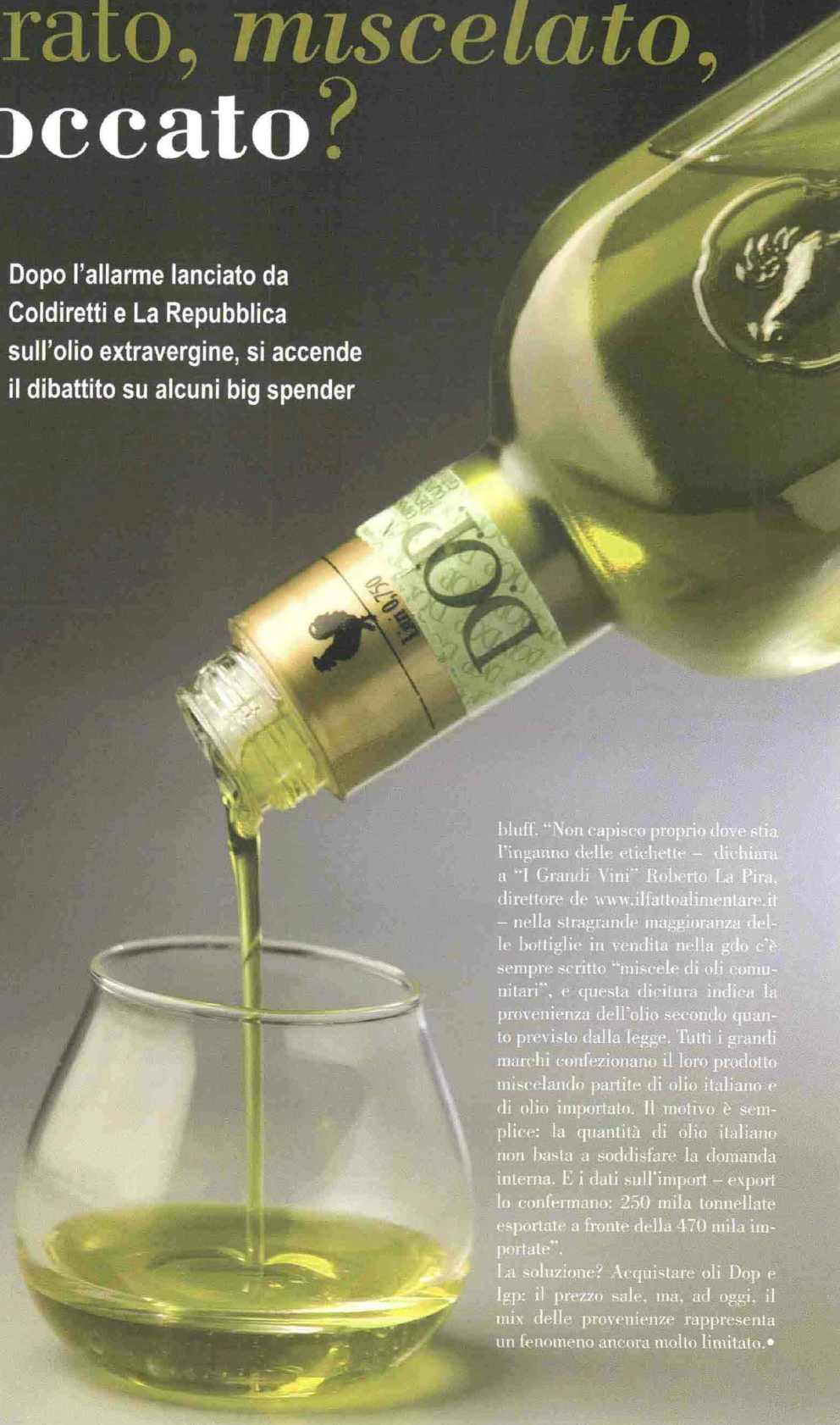


# Deodorato, miscelato, taroccato?

di Marta Mecatti

**D**a produttori di olio extravergine d'oliva a trasformatori che importano, deodorano, re-imbottigliano e rivendono. Sull'etichetta che troviamo al supermercato c'è scritto "olio 100% italiano", ma attenzione, potrebbe esserci il trucco, e non solo perché questa dicitura non rappresenta un indice di qualità assoluta del prodotto. Un'analisi organolettica condotta a novembre 2011 dall'agenzia delle Dogane di Roma per conto di Coldiretti, Unaprol e **Symbola** su dieci bottiglie di olio extravergine prelevate dagli scaffali della gdo, confermerebbe infatti la presenza sulle tavole degli italiani di olio taroccato e low cost. Il motivo è semplice: un cartello formato da dieci imprese (l'inchiesta sull'argomento condotta dal quotidiano "La Repubblica" fa riferimento anche a due noti brand), ubicate soprattutto nel Centro e nel Sud Italia, sta accumulando profitti alimentari da record importando olio da Spagna, Tunisia e Grecia, anche grazie ad accordi commerciali con aziende collegate. Scomparso il passaggio della spremitura, l'olio proveniente dai paesi del Mediterraneo viene munto da cisterne, deodorato (ovvero recuperato con un blando trattamento termico per eliminare eventuali cattivi odori del prodotto) e rivestito con un'etichetta nuova di zecca a caratteri cubitali che reca la dicitura "100% italiano". Peccato, però, che il povero consumatore indifeso, se interessato a sapere cosa compra effettivamente, non possa leggere con attenzione tutti i dati della filiera perché illeggibili. Ma c'è chi ritiene l'inchiesta del quotidiano romano un grande

**Dopo l'allarme lanciato da Coldiretti e La Repubblica sull'olio extravergine, si accende il dibattito su alcuni big spender**



bluff. "Non capisco proprio dove stia l'inganno delle etichette - dichiara a "I Grandi Vini" Roberto La Pira, direttore de [www.ilfattoalimentare.it](http://www.ilfattoalimentare.it) - nella stragrande maggioranza delle bottiglie in vendita nella gdo c'è sempre scritto "miscela di oli comunitari", e questa dicitura indica la provenienza dell'olio secondo quanto previsto dalla legge. Tutti i grandi marchi confezionano il loro prodotto miscelando partite di olio italiano e di olio importato. Il motivo è semplice: la quantità di olio italiano non basta a soddisfare la domanda interna. E i dati sull'import - export lo confermano: 250 mila tonnellate esportate a fronte della 470 mila importate". La soluzione? Acquistare oli Dop e Igp: il prezzo sale, ma, ad oggi, il mix delle provenienze rappresenta un fenomeno ancora molto limitato. •