

La truffa dell'olio extravergine: 7 marchi su 15 imbrogliono, ecco i nomi

Sette su quindici tra i marchi di olio extravergine maggiormente diffusi in Italia imbrogliono e sono composti da semplice olio d'oliva. Lo ha rivelato un'inchiesta svolta attraverso analisi di laboratorio dalla rivista [Il Salvagente](#). Un fatto che non rappresenta alcun pericolo per la salute, ma costituisce una frode alimentare e un danno al portafogli dei consumatori, visto che l'extravergine costa almeno il 30% in più del semplice olio d'oliva.

Le indagini di laboratorio, eseguite presso il **Laboratorio chimico dell'Agenzia delle Dogane** e dei monopoli di Roma, si basano sulla tecnica del test organolettico, pratica la cui affidabilità - specifica *Il Salvagente* - è sancita da una sentenza del Consiglio di Stato. Alla prova dei fatti, come dicevamo, ben sette prodotti si sono dimostrati non composti da olio extravergine come promesso dall'etichetta. Questi i marchi: **De Cecco** Classico, **Colavita** Mediterraneo tradizionale, **Carapelli** Frantolio, **Coricelli**, **Cirio** Classico, La Badia-**Eurospin** e il Saggio Olivo di **Todis**. I veri extravergine sono risultati invece, in ordine di qualità: Monini classico, Bertolli Fragrante, Esselunga classico, Coop, Conad classico, Farchioni, Primadonna Lidl e Carrefour cucina delicata.

La testata sui diritti dei consumatori ha anche contattato le marche produttrici degli oli "fraudolenti" per chiedere un commento. La giustificazione è stata per quasi tutti la stessa: l'olio è vero extravergine, **ci sarà stato qualche problema di stoccaggio e trasporto nei campioni testati** che ne ha compromesso la qualità.

Ma cos'è tecnicamente un olio extravergine d'oliva? Le caratteristiche da rispettare sono precise e stabilite da un [regolamento europeo](#): consistenza, colore, acidità entro i 0,8 grammi per 100, estrazione solo tramite strumenti meccanici a freddo, entro temperature inferiori a 27 gradi. Inoltre le olive devono essere raccolte a mano seguendo un codificato percorso di separazione dalle foglie, lavaggio, molitura, centrifuga e, se previsto, filtrazione. **Completamente diverso il procedimento dell'olio non extravergine** che è una miscela composta da un olio raffinato (ottenuto con sostanze chimiche) e vergine. In questo caso il tasso di acidità non deve essere superiore a 1 grammo per 100 grammi.