

LE OLIVE DA TAVOLA: VALUTAZIONI E APPROFONDIMENTO SULLE FRODI CHE SI VERIFICANO ABITUALMENTE.

Essendo un alimento molto diffuso, non solo in Italia, ma in tutto il bacino del Mediterraneo, le olive sono un alimento particolarmente soggetto a episodi di frodi in commercio, ingannando il consumatore su provenienza, colore e tanti altri parametri. Scopriamo insieme quali sono le più frequenti e come è possibile difendersi.

Parole chiave: Olive da tavola, Consiglio Oleico Internazionale, frodi

Il Consiglio Oleico Internazionale fornisce ai consumatori dei parametri utili per effettuare una valutazione autonoma della qualità delle olive acquistate. Le caratteristiche negative più immediate da considerare sono: l'odore di muffa, l'odore di rancido, l'odore di "cotto", tipico di olive che hanno subito un processo di pastorizzazione a temperature troppo elevate, la sensazione di "saponoso", il gusto metallico e il gusto terroso. Se è presente anche solo uno di questi difetti vuol dire che il prodotto acquistato ha subito vari problemi nel corso della preparazione ed è di bassa qualità.

Spesso purtroppo queste caratteristiche non possono essere considerate al momento dell'acquisto, poiché magari il prodotto è già preimballato o si viene serviti dal commesso del punto vendita e quindi ci si basa su un parametro poco affidabile e molto frequentemente oggetto di contraffazione: il colore. Se è vero che "anche l'occhio vuole la sua parte" non è vero che ci si può fidare di quello che l'occhio vede. Spesso vengono "arrestate" organizzazioni criminali che coloravano le olive da tavola utilizzando il "solfato di rame" e il colorante E141 (complessi di clorofille e rame). Quest'ultimo colorante è in parte di origine naturale, in quanto le clorofille che lo compongono sono estratte con l'aiuto di solventi da piante naturali commestibili, e in parte di origine chimica, in quanto alle clorofille viene aggiunto un sale di rame. L'E141 è ammesso "quanto basta" nella produzione di conserve di frutti rossi e nella produzione di ortaggi ma non nella produzione di olive. Questo tipo di contraffazione contravviene al Regolamento UE 257/2010 che impone "trasparenza e informazione del pubblico" per quanto riguarda gli additivi alimentari autorizzati dal Regolamento CE 1333/2008.



Un'altra frode perpetrata abbastanza frequentemente, è "colorare" le olive vecchie con il solfato di rame per farle passare poi come genuine e naturale. Il solfato di rame è molto utilizzato in agricoltura, principalmente come antifungino e come antiparassitario ma deve essere usato entro determinati limiti, in quanto non essendo biodegradabile si va ad accumulare nelle falde acquifere e nel terreno inquinandoli.

Anche l'utilizzo indebito del marchio "made in Italy" è molto frequente in partite di olive provenienti da Spagna





e Grecia ed è punibile con sanzioni fino a 250 000 euro la confisca amministrativa del prodotto o della merce, provvedimenti indicati nel Decreto Legge 135/2009.

L'unico modo per difendersi il più possibile da queste frodi è diffidare dei prodotti con colori vivaci e tonalità brillanti e omogenee, in quanto sarà molto più probabile che siano stati trattati, magari per mascherare un pregresso cattivo stato di conservazione.

Dott.ssa Isabella De Vita
Consulente HACCP Roma
Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare