

Arriva il termine di conservazione dell'olio ma l'Europa frena

La procedura di infrazione avviata dall'Unione Europea ha impedito di inserire obbligatoriamente nella legge europea il termine minimo di conservazione non superiore ai diciotto mesi per gli oli di oliva che è la soluzione sostenuta dalla Coldiretti nella cosiddetta legge salva olio, anche se resta l'importante obbligo di indicare un termine che sarà però a discrezione del produttore o del confezionatore, sulla base delle specifiche condizioni tecnico- produttive (es. colore scuro della bottiglia rallenta l'invecchiamento).

In aggiunta quando l'olio deriva tutto da una stessa annata si può inserire anche l'anno di raccolta, che sarà un'opzione sicuramente preferita dai produttori più attenti e che aiuterà i consumatori a scegliere con maggiore consapevolezza.

"Ancora una volta le giuste aspettative dei consumatori si scontrano con le rigidità dell'Unione Europea che troppo spesso promuove l'appiattimento e omologazione delle produzioni agricole ed alimentari verso il basso" afferma il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo.

Con l'invecchiamento l'olio comincia a perdere progressivamente tutte quelle qualità organolettiche che lo caratterizzano (polifenoli, antiossidanti, vitamine) e che sono alla base delle proprietà che lo rendono un alimento prezioso per la salute in quanto rallentano i processi degenerativi dell'organismo. Dobbiamo, infatti, proteggere l'olio dai suoi nemici naturali quali l'ossigeno, il calore e la luce.

Il consiglio di Coldiretti è quello di acquistare solo oli di qualità italiani che si riconoscono dall'esame olfattivo in quanto non presentano difetti ma anzi sono profumati, con note vegetali, di erba tagliata, di pomodoro etc, ed all'esame gustativo si presentano leggermente amari e piccanti.

Dobbiamo saper scegliere e comprare nei luoghi dove è possibile assaggiare e valutare tali caratteristiche organolettiche, come ad esempio è possibile acquistando direttamente dai produttori agricoli o presso i mercati di Campagna Amica di Coldiretti.

L'Italia ha prodotto nell'ultimo anno 300 milioni di chili ottenuti da un patrimonio di circa 250 milioni di piante su 1,1 milioni di ettari di terreno, con un fatturato di circa 2 miliardi di euro ed un impiego di manodopera per 50 milioni di giornate lavorative. Numeri che fanno del nostro Paese il secondo produttore mondiale dopo la Spagna, ma anche il primo paese per numero di oli Dop/Igp (Denominazione di origine protetta/Indicazione geografica protetta), ben 43.