

Olio italiano extravergine, partono i controlli anti-frodi

Definite le regole per l'attivazione dei piani straordinari di sorveglianza degli oli italiani con contenuto in metil esteri ed etil esteri degli acidi grassi superiore a 30 mg/kg. Con lettera circolare 23/2012 del Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole, è stata data attuazione all'articolo 43, comma 1 bis del D.L.83/2012 che prevede che in fase di controllo, gli oli di oliva extravergini che sono etichettati con la dicitura "Italia" o "italiano" o che, comunque, evocano un'origine italiana, sono considerati conformi alla categoria dichiarata quando presentano un contenuto in metil esteri ed etil esteri degli acidi grassi inferiore a 30 mg/kg. Il superamento dei valori indicati comporta l'avvio automatico di un piano straordinario di sorveglianza dell'impresa.

La norma, nata al fine di contrastare la dilagante ascesa del fenomeno della contraffazione nel settore oleario, mira ad ostacolare condotte fraudolente e pratiche commerciali scorrette, preservando la qualità, l'autenticità degli oli extravergini nazionali ed assicurando la correttezza e trasparenza delle informazioni rese ai consumatori.

In particolare, tra le frodi più frequentemente accertate nel settore dell'olio di oliva extravergine rilevano le pratiche di deodorazione, operazione di rettifica dell'olio di oliva che consente di trasformare oli di oliva non commestibili e di scarsa qualità in oli di oliva senza difetti. Gli oli di oliva deodorati - che non potrebbero essere commercializzati come oli extravergini di oliva e che hanno un valore commerciale bassissimo - vengono spesso immessi sul mercato come oli di qualità ed etichettati come extravergini e, spesso, come oli italiani, con enorme danno per le imprese agricole e per i consumatori.

Gli esperti chimici, quindi, hanno sottolineato l'utilità del metodo di analisi finalizzato a verificare il livello di alchil esteri nell'olio per l'accertamento e la prevenzione di frodi e sofisticazioni, in quanto un'elevata presenza tali sostanze (che, adottando metodi produttivi a regola d'arte, non dovrebbe superare i 25/30 mg/kg) costituisce un parametro di scarsa qualità del prodotto, essendo indice di fermentazione e degradazione delle olive.

D'altra parte, le disposizioni contenute nel Regolamento comunitario n.61/2011 (CE), fissando limiti molto elevati per la presenza di alchil esteri negli oli extravergini, aumentano il rischio di messa in commercio di oli deodorati e di scarsa qualità.

Per tali ragioni l'articolo 43 bis del D.L. 83/2012, fortemente sollecitato da Coldiretti, impone un supplemento di verifica a carico delle partite di olio che presentino valori elevati dei parametri indicati, al fine di assicurare un adeguato sistema di controlli, soprattutto in un momento di grave crisi in cui il nostro Paese è alla ricerca di azioni e risorse per il rilancio dell'economia ed in cui il Made in Italy agroalimentare rappresenta una straordinaria leva competitiva e di sviluppo delle imprese nazionali.

Il piano di sorveglianza disciplinato dalla circolare ministeriale, in particolare, ha la finalità di accertare l'effettiva origine della partita di olio, le cause che hanno determinato il superamento dei valori limite fissati ed a realizzare un monitoraggio costante dell'attività svolta dall'impresa.

Nella circolare viene precisato che l'attivazione della sorveglianza comporta un'intensificazione dei controlli di natura documentale e fisica nei confronti dell'impresa responsabile del prodotto irregolare ed ha lo scopo di accertare in modo puntuale la qualità, l'origine, la provenienza e le movimentazioni degli oli detenuti e commercializzati dall'impresa stessa.

I controlli, per la durata di dodici mesi, comportano l'identificazione dell'impresa responsabile, una fase di monitoraggio documentale ed almeno quattro controlli, in loco, per verificare la tracciabilità dell'olio (a partire dai produttori delle olive, fino al frantoio), della documentazione commerciale di riferimento, della congruenza delle giacenze fisiche con quelle contabili, della rispondenza delle caratteristiche organolettiche e chimiche (panel test) mediante prelievo.