



Campagna finanziata con il contributo
della Comunità Europea e dell'Italia
REG. CE 867/2008



senzaimbrolio

GUIDA ALL'ACQUISTO
DI UN BUON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Dieci consigli per non sbagliare

ALCUNI CONSIGLI PER SCEGLIERE UN BUON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

1. L'etichetta. Leggetela attentamente! È il punto di incontro tra chi vende e chi compra. Deve comunicare nel modo più trasparente informazioni utili per agevolare un acquisto consapevole.

Ecco, di seguito alcune regole molto semplici da osservare:

- individuare il produttore ed eventualmente il confezionatore del prodotto, se diverso dal produttore;
- verificare se esista un servizio clienti: per esempio un numero verde ecc.;
- individuare da dove provengono le olive;
- se è frutto di miscela di oli provenienti da diversi paesi del mediterraneo;
- orientarsi sulla genuinità dei prodotti; avvalendosi del sistema dei marchi previsti dall'Unione Europea: DOP, IGP e Biologico;
- verificare se sull'etichetta sia stampato un numero di lotto, per facilitare la rintracciabilità del prodotto stesso;
- non dimenticare le norme generali di igiene sulla sicurezza alimentare;
- diffidare dei luoghi di vendita che non appaiono salubri e siano trascurati nell'ordine e nella pulizia.

2. Meglio un'etichetta più completa

Un'etichetta è più completa se contiene anche indicazioni chimico fisiche. L'olio extra vergine di oliva, più che essere un condimento, è un vero e proprio alimento. Sempre più spesso è consigliato dai medici come elemento fondamentale nelle diete alimentari.

Verificare anche :

3. Il contenuto di acido oleico. È un acido monoinsaturo, che svolge un ruolo importante nella lotta al colesterolo.

4. Il contenuto di polifenoli. Sono sostanze antiossidanti che combattono la formazione di radicali liberi. Queste molecole intervengono nella prevenzione delle malattie cardiovascolari e di alcune forme tumorali

5. Il contenuto di vitamina E e provitamina A. A queste sono attribuite capacità protettive degli organi e dei tessuti dell'organismo.

ALTRE INFORMAZIONI UTILI PER IL CONSUMATORE

6. Mille sapori e mille colori. Non esiste un solo olio extra vergine di oliva. Da Nord a Sud dell'Italia s'incontra una molteplicità di espressioni organolettiche, che conferiscono al prodotto locale una tipicità unica e spesso irripetibile.

7. La vera ricchezza dell'olio extra vergine di oliva, è la sua diversità rispetto alle miscele standard.

8. I fattori che contribuiscono a diversificare la produzione italiana sono: le diverse cultivar, il clima, l'altitudine.

9. Gli oli extra vergine di oliva non hanno lo stesso sapore.

Gli oli extravergini di oliva non sono tutti uguali dal punto di vista organolettico ma si differenziano per l'aroma che può ricordare l'erba verde, i fiori, il pomodoro, la mela o la mandorla, per il colore dal verde intenso al giallo, per il gusto caratterizzato da più o meno intense sensazioni di amaro e piccante.

Il messaggio più importante

10. Non dimenticate che l'olio extra vergine di oliva è una spremuta di frutto e come tale deve avere il sapore dell'oliva. Quando si stappa una confezione di olio extra vergine di oliva, si deve sentire il profumo e la fragranza del frutto appena franto. Quell'odore di fresco, che accompagna l'aroma del prodotto e lo arricchisce con sensazioni sopra descritte. Se non avvertite nulla, e vi coglie qualche dubbio, chiamate il numero verde del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari.



BOZZE DI ETICHETTE PER L'OLIO EXTRA VERGINE E VERGINE DI OLIVA

Di cui al Regolamento (CE) n. 182/2009 relativo alle norme di commercializzazione

ECCO COSA DEVONO DESCRIVERE LE ETICHETTE

ORIGINE ITALIANA

ART.1 SUB. 3 COMMA 2 LETTERA A

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Prodotto ottenuto da olive coltivate in Italia

Oppure

Prodotto solo da olive italiane

Oppure

Olio prodotto al 100% da olive italiane

Oppure

**Olio 100% Italiano ottenuto
da olive coltivate in Italia**

Nome dell'Azienda.....

Città

Sede dello Stabilimento.....

Via

Da consumarsi preferibilmente entro: Giorno/Mese/Anno

Nr. di lotto ...

(nel caso sia omesso il giorno di imbottigliamento)

0.75 Le



Conservare il luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore

MISCELE DI OLI DI OLIVA

Originari di più di uno Stato membro o Paese terzo

ART.1 SUB. 3 COMMA 2 LETTERA B

Il consumatore può trovarsi di fronte a tre tipi di etichette diverse che di seguito si riassumono

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

“Miscela di oli di oliva comunitari”

Quando il prodotto è frutto di una miscela di oli extra vergine o vergine di oliva proveniente da Spagna, Grecia e Portogallo

“Miscela di oli di oliva non comunitari”

Quando il prodotto è frutto di una miscela di oli extra vergine o vergine di oliva prodotti, per esempio, in Tunisia, Marocco e Siria

**“Miscela di oli di oliva comunitari
e non comunitari”**

In questo caso il contenuto è frutto di una miscela di oli extra vergine o vergine di oliva prodotti in uno Stato europeo, in Tunisia, Marocco o Siria

Nome dell'Azienda.....

Città

Sede dello Stabilimento.....

Via

Da consumarsi preferibilmente entro: Giorno/Mese/Anno

Nr. di lotto ...

(nel caso sia omesso il giorno di imbottigliamento)

0.75 Le



Conservare il luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore

* Facoltativo

Fonte: Osservatorio economico di Unaprol su Regolamento CE 6 marzo 182/2009