



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: I “BOLLINI DI QUALITÀ” DELL’UE

“Olio extravergine di oliva” significa olio di 1a categoria. All’interno della stessa categoria di prodotto, tuttavia, la qualità e il prezzo variano considerevolmente. I bollini rosso e blu con la certificazione di qualità europea e la euro-foglia verde aiutano i consumatori nella scelta.

Qui vi spieghiamo alcune delle principali caratteristiche dell’olio di oliva, perché la qualità ha il suo prezzo e come i bollini di qualità europei possono aiutarvi nell’acquisto.

L’olio di oliva dovrebbe avere sempre un aroma fresco e fruttato (in nessun caso deve essere fermentato o rancido, ma neanche privo di odore!). L’amaro e il piccante sono caratteristiche positive dell’olio di oliva e indici della qualità del processo produttivo e del contenuto di antiossidanti (polifenoli). Un buon olio di oliva è un mix equilibrato di fruttato, amaro e piccante.

La cura dell’albero e la raccolta costituiscono la parte più onerosa nella produzione dell’olio (75% dei costi). Alcune cultivar sono particolarmente resistenti e adatte all’agricoltura intensiva o super-intensiva. L’olio di oliva proveniente da zone dove la raccolta delle olive avviene in modo meccanizzato è più economico rispetto a quello prodotto da olive raccolte a mano.

Il periodo di raccolta varia a seconda della varietà di olive, della regione e del produttore: ritardare la raccolta porta a una produzione maggiore ma anche a perdita di qualità. I produttori attenti alla qualità preferiscono anticipare la raccolta mettendo in conto una minore quantità di prodotto.

Fate attenzione alle indicazioni di provenienza presenti sull’etichetta: Olio extravergine di oliva da “paesi dell’UE e paesi terzi”, da “paesi dell’UE” o da un paese specifico come per esempio Italia, Spagna o Grecia. Quanto più è ristretto il territorio di origine, tanto maggiore è generalmente la qualità. Nel caso ideale le olive provengono dagli oliveti del produttore e sono lavorate nel frantoio del produttore stesso. Anche l’imbottigliamento, nella migliore delle ipotesi, è effettuato dal produttore.

I bollini di qualità come DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) – certificano che tutti o alcuni dei processi produttivi avvengono nella regione indicata. Nei corrispondenti disciplinari sono stabiliti per esempio la provenienza geografica, la tipologia del suolo, le cultivar ammesse e le rispettive proporzioni in caso di miscele, nonché come devono avvenire la raccolta e la lavorazione delle olive e quali caratteristiche chimiche e organolettiche debba avere l’olio. Tutto ciò dev’essere documentato dal produttore affinché l’ente certificatore possa rilasciare il bollino di qualità prima della messa in bottiglia.

La cosiddetta “euro-foglia” BIO identifica i prodotti da agricoltura biologica e certifica che durante tutte le fasi di produzione non vengono impiegate sostanze chimiche e utilizzati solo prodotti fitosanitari naturali.

Troverete ulteriori informazioni sull’argomento a questo indirizzo:

[www.lookingfortheperfectfood.eu](http://www.lookingfortheperfectfood.eu)