



13 aprile 2011

## Olio extravergine di oliva ed oli deodorati

Le recenti polemiche sul Regolamento Comunitario 61/2011 che, a dire di alcuni, renderebbe legale l'utilizzo di oli deodorati, mi spingono a cercare di fare un po' di chiarezza sull'argomento, spiegando cosa sono gli oli extravergini di oliva, cosa sono gli oli deodorati e, soprattutto, cosa ha introdotto questa nuova norma.

La legge stabilisce che per, essere classificato come extravergine, un olio deve possedere contemporaneamente precise caratteristiche chimiche e precise caratteristiche organolettiche. Se volessimo spiegare in parole semplici cos'è un olio extravergine di oliva potremmo dire che non è altro che una "spremuta" di olive. E' importante sottolineare, però, che non tutte le spremiture di olive hanno le caratteristiche per poter essere classificate come extravergine.

Per ottenere un extravergine bisogna infatti partire da olive sane, raccoglierle al giusto livello di maturazione e spremerle correttamente nel più breve tempo possibile dopo la raccolta.

Se anche uno solo di questi elementi venisse meno, la spremitura di olive avrà delle caratteristiche chimiche che risentiranno di questi errori e soprattutto avrà un odore ed un sapore sgradevole.

Le spremiture di olive che non possiedono le caratteristiche per essere classificate come extravergine vengono classificate come "olio di oliva vergine" e nei casi peggiori come "olio di oliva lampante".

Il lampante, in particolare, è una spremitura di olive così scadente e che possiede sapore ed odore così sgradevole che non ne è consentito l'utilizzo e la vendita al consumatore finale, ma è necessario che sia trattato industrialmente al fine di riportare i valori analitici entro limiti previsti dalla legge ed eliminare gli odori e sapori difettosi.

Il procedimento a cui viene sottoposto l'olio lampante prende il nome di raffinazione ed il

prodotto che ne deriva viene denominato "olio di oliva rettificato".

Anche l'olio di oliva rettificato non può essere venduto al consumatore finale ma deve essere miscelato con una percentuale variabile di olio extravergine di oliva o di olio vergine di oliva, per diventare quello che alla fine si trova in commercio con il nome di "olio di oliva".

Ricapitolando avremo gli oli di pressione (le "spremiture" di oliva) che in ordine decrescente di qualità si chiamano "olio extravergine", "olio vergine" ed "olio lampante" e gli oli di raffinazione ovvero l'olio rettificato che unito ad un olio di pressione diventerà "olio di oliva".

Sin qui abbiamo visto le diverse tipologie di oli previste dalla legge, passiamo ora ai deodorati. Un olio deodorato è un olio lampante che viene sottoposto ad una raffinazione blanda che non ne altera tutti i parametri chimici (come avviene per il rettificato) ma si limita ad abbassarne l'acidità ed a eliminare quasi tutti gli odori ed i sapori sgradevoli e difettosi.

Nessuno vieterebbe di vendere questo prodotto come olio di oliva rettificato, ma operatori disonesti preferiscono venderlo illegalmente come olio extravergine in quanto il prezzo di quest'ultimo è decisamente più remunerativo.

Gli oli deodorati esistono in realtà da almeno un decennio e, sino a qualche anno fa la loro presenza veniva rilevata grazie ad analisi che ricercavano quei parametri chimici che vengono modificati dalle alte temperature raggiunte durante il processo di raffinazione. Tali analisi sono state però rese inefficaci dalla invenzione di un processo di raffinazione a basse temperature che non lascia più tali tracce.

Per fortuna, ad invenzioni dannose per un intero settore, corrispondono altrettanti progressi della ricerca, e così la svolta si è avuta quando è stato individuato un nuovo metodo (detto degli alchil esteri) che ricerca tracce dei processi fermentativi avvenuti nelle olive mal conservate prima della molitura e, che allo stato attuale, non si riescono ad eliminare o nascondere.

In realtà, è bene precisarlo, tale analisi non è prova certa di presenza di oli deodorati ma solo di avvenuta fermentazione delle olive dovuta principalmente ad una cattiva conservazione delle stesse prima della molitura.

Qualora pertanto ci si trovasse in presenza di oli

con valori elevati di alchil esteri e contemporaneamente bassi valori di acidità ed assenza di difetti organolettici si potrebbe sospettare una avvenuta deodorazione.

Un olio extravergine di ottima qualità avrà un valore di alchil esteri generalmente inferiore a 10-15 mg/kg e secondo il parere di eminenti studiosi e ricercatori anche oli extravergini meno pregiati difficilmente avranno un valore di tale parametro superiore a 50 mg/kg.

Dove nasce dunque la polemica?

La nuova norma comunitaria stabilisce che dal prossimo 1 Aprile un olio per essere classificato come extravergine debba avere un valore di alchil esteri al massimo di 75 mg/kg (per essere precisi la soglia è 75 mg/kg ma è ammesso un superamento di tale soglia ed il raggiungimento di un valore pari a 150 mg/kg a condizione che il rapporto esteri etilici / esteri metilici sia inferiore a 1,5 cosa invero assai improbabile in caso di valori così alti).

Si discuterà a lungo se il valore fissato a 75 mg/kg sia sufficientemente basso da garantire che nessun operatore disonesto possa spacciare deodorato per extravergine ed al contempo sufficientemente alto da tutelare produttori onesti che potrebbero correre il rischio di essere accusati di utilizzare olio deodorato in quanto il valore di alchilesteri nel loro prodotto, originariamente abbondantemente entro i limiti previsti, possa nel tempo crescere sino a superare tale limite.

Proprio dalla scelta di tale valore soglia nasce la polemica.

Considerato il fatto che i valori di alchil esteri tendono ad aumentare progressivamente con il passare del tempo anche in oli genuini (soprattutto se non filtrati), e visto che non esistono sufficienti dati storico/statistici che indichino la misura di tale aumento, ritengo che il valore prescelto sia da un lato sufficiente a scoraggiare operatori disonesti e dall'altro abbastanza alto da tutelare tutti coloro che producono, imbottigliano e vendono olio extravergine genuino.

Certo sarebbe ottimistico e superficiale considerare questa nuova metodologia di analisi un punto di arrivo ed una soluzione al problema dei deodorati, ma mi sembra di vedere nell'intento del legislatore la volontà di affrontare un problema sino ad ora ignorato.

Si consideri inoltre che grazie a questa legge sarà impossibile trovare in commercio, come è

accaduto sino a ieri, oli extravergini con alchil esteri superiori a 300 mg/kg con casi limite superiori a 1000 mg/kg.

Concludendo, non posso che augurarmi che tale norma sia il punto di partenza per un rilancio di questo martoriato settore.

Punto di partenza da abbinare ad una quotidiana opera di controllo e repressione di qualsiasi frode e sofisticazione, e soprattutto alla creazione di una cultura di prodotto (vero punto debole dell'olio extravergine, prodotto praticamente sconosciuto ai più) che renderebbe ogni consumatore più abile ed efficace di qualsiasi strumento di analisi nel riconoscere la presenza di oli deodorati o di qualità scadente e nel premiare invece chi crede nel valore dell'onesta e produce oli extravergini genuini e di ottima qualità.

Alfredo Marasciulo

