

SCUSI LEI E' VERGINE ?



La maggior parte degli oli con etichetta "extravergine" anche famosi, normalmente ne contiene, **solo**, quantitativi che variano **dall' 1 al 15%**.

Il resto è costituito da:
olive andate a male,
olio rancido deodorato,
conservanti,
coloranti,
pesticidi,
additivi chimici,
oli di semi vari,
oli di dubbia origine, talco,
idrocarburi policiclici,
etc. etc.



per saperne di più leggi la pagina successiva...



LE GRANDI AZIENDE POSSONO DORMIRE SONNI TRANQUILLI ... le frodi possono continuare:

Il nuovo regolamento comunitario, in ovvio accordo con i grossi produttori, in vigore dal 1° aprile 2011 aumenta nell'"extravergine di oliva" le concentrazioni massime di alchili esteri, composti chimici che si formano nei prodotti di scarsa qualità, e autorizza indirettamente la commercializzazione di condimenti "deodorati", e tutto lasciando invariata la dicitura di "olio extravergine d'oliva"
I dettagli su www.Repubblica.it : L'olio taroccato diventa legale. Bruxelles autorizza i "deodorati"

LO SAPEVATE CHE...

In cucina è eccellente a crudo, in tutte le cotture abituali e persino nelle frittiture perché, essendo il più resistente alle alte temperature, è l'unico che non produce sostanze cancerogene.

Fa bene alla SALUTE

Infatti riduce il rischio di ictus e infarto perché aiuta a controllare il colesterolo, l'ipertensione e il diabete. Riduce il rischio di osteoporosi perché è ricco di vitamina D. Migliora la digestione, riduce la stitichezza, ed essendo ricco di antiossidanti combatte l'invecchiamento e i tumori.
E' consigliabile a qualsiasi età, dallo svezzamento in poi ...



L'olio **FEDERICO** del "Giardino delle Belle" è olio PURO perché contiene

100% succo di OLIVE sane e selezionate da alberi di agricoltura NATURALE e lavorate, poco dopo, in un frantoio BIOLOGICO certificato.



LUIGI VERONELLI scrittore-esperto di problematiche alimentari

"Tutto l'olio extravergine, che fa bene alla salute, dovrebbe essere un prodotto del tutto naturale, e invece

l'olio extravergine d'oliva o quasi tutto quello abitualmente venduto è un olio rettificato. E' un olio che parte da un olio lampante, assolutamente negativo per la salute dell'uomo, che è messo a posto forse con sistemi intelligenti ma fraudolenti sicuramente".

SCUSI LEI E' VERGINE ?

REPORT RAI 3 PUNTATA ANDATA IN ONDA ALLE ORE
23,00 DEL 10/03/2002 (ESTRATTO)

Autore

Per fare l'olio extra vergine bisogna raccogliere le olive a mano cioè strapparle dall'albero e frangerle prima possibile, perché se maturano troppo cadono, aumenta l'acidità e facciamo un olio non commestibile, cosiddetto "olio lampante".

Il 90% delle aziende lavorano con questo metodo" cioè lavorano olive raccolte da terra con la raccogliatrice e sono, ovviamente di pessima qualità. L'olio lampante può andare solo all'industria dell'olio per essere "raffinato", prima di andare sui banchi di vendita abituali.

MA NELL'OLIO "RAFFINATO" CI SONO SOLO ... OLIVE?

DOMENICO SECCIA - Pubblico Ministero Procura di Bari

"I tipi di frode sono state molteplici e numerose per esempio l'immissione nel mercato di olio sofisticato ovvero sia, di olio di nocciole che era miscelato con olio di oliva con percentuali e tagli più consistenti dalla parte di olio di nocciola". Non esiste oggi un'analisi per rivelarlo.

Autore

Dunque le frodi esistono, si tratta di miscele con olio lampante e olio di varie origini spacciato per extra vergine, ma, e qui c'è la sorpresa, i sistemi di analisi a disposizione delle autorità e riconosciuti dalla comunità europea, non sono in grado di individuare tutte le frodi.

MARCO MANGANO - redattore Gazzetta del Mezzogiorno
"In Puglia esiste la grande mente o per lo meno una delle più grandi menti italiane di sofisticazione dell'olio". Qui, arrivano tonnellate di olio contraffatto che si trasforma in olio d'oliva per strada anzi per mare. In pratica avviene la cosiddetta triangolazione e quando arriva in Italia ha transitato perché ha fatto tappa in un altro paese comunitario. E quindi non è soggetto a controlli.

D - Senta, residui tossici ne avete mai trovati in questi oli d'oliva ?

GIOVANNI LO PIPARO - Ispettore repressione frodi
"Alcune volte sì. Adesso c'è il problema degli idrocarburi policiclici e aromatici (derivati dal petrolio, ndr), praticamente, la Sanità l'ha segnalato, ci sono partite provenienti dall'estero."

FLAVIO ZARAMELLA - Corporazione Mastri Oleari-presidente

"Per legge l'olio si può lavorare anche mediante coadiuvanti fisici, e quindi indirettamente si introducono i coadiuvanti fisici che nel caso specifico è il talco, serve per abbassare l'acidità. Il talco viene usato specialmente in Spagna per trattare l'olio d'oliva"

Autore

Quindi, una volta "raffinato", per diventare commestibile, l'olio, ha bisogno di essere miscelato a sua volta con una quantità imprecisata di olio extra vergine, perché la legge non ne stabilisce il quantitativo minimo.

Così in genere si utilizzano quantitativi che variano dall'1 al 15% di olio extravergine, senza dover cambiare l'etichetta di "EXTRAVERGINE".

Anche le grandi marche (quelle che hanno accettato l'intervista sono SASSO, BERTOLLI, CARAPELLI, Fratelli CARLI, DANTE, SAN GIORGIO) hanno ammesso che nel loro prodotto vi è solo una percentuale (in media il 15%) di olio extravergine, il resto è composto da oli "raffinati".

"In parole povere oli che dovrebbero essere dei lampanti, cioè che servono esclusivamente per l'illuminazione quindi non commestibili, col nuovo regolamento diventano extra vergini! Questa è la politica della qualità degli oli vergini d'oliva dell'unione europea!"

Ma allora, un olio veramente extravergine quanto dovrebbe costare?

GAETANO PARODI - produttore ligure di "autentico" olio extravergine d'oliva
(Decanter Radio 2, ottobre 2010)

"Anche qui bisogna distinguere: ci sono gli uliveti industriali (es. Spagna, Grecia e molti in Italia, specie in Puglia) dove gli alberi essendo piantati anche a un metro e mezzo, non avendo lo spazio vitale che una pianta dovrebbe avere per rimanere in buona salute, vengono di continuo concimati ed irrorati di pesticidi per aumentarne la produttività, senza il rischio di malattie. Questo potrebbe costare, in base alla percentuale di olio lampante che contiene, dai 2 ai 6 euro.

Poi ci sono gli uliveti di eccellenza, produzioni molto limitate, dove le piante si trovano a 6-7 metri l'uno dall'altro, che vivono in ambiente sano e per tale motivo non necessitano di interventi "alieni" e la natura fa tutto da sé, come una volta.

E' un po' la differenza che c'è tra la gallina ruspante e quella d'allevamento, per intenderci.

Qui la produttività è bassa dai 7 ai 10 kg di olive per ogni litro di olio. Le olive, raccolte dall'albero e non per terra, sono portate al frantoio entro 2-3 ore e non a fine giornata, per evitare processi fermentativi. Frante a bassa temperatura, che fa ottenere meno prodotto ma gli fa conservare tutti i preziosi elementi. Infine il prodotto deve essere messo in recipienti d'acciaio, perfettamente puliti, al riparo dalla luce e da sbalzi di temperatura. Un olio così, se lo trovate a 15-16 euro al litro, consideratelo un affare".

Tutta la puntata di Report su: www.report.rai.it

molte informazioni interessanti su:

<http://www.extraolio.com/blog/>

oppure cerca:

olio deodorato, olio contraffatto, olio sofisticato

