

Olio EVO arriva kit per imparare a conoscerlo

Arriva il kit per aiutare i consumatori a riconoscere praticamente difetti e alterazione dell'olio extravergine di oliva, sostenerli nella scelta di un vero olio di qualità e preservarli da frodi e contraffazioni. È l'iniziativa che l'organizzazione dei produttori, Assoproli, in sinergia con Acu, Associazione Consumatori Utenti, lancia per favorire la conoscenza del prodotto principe della Dieta Mediterranea. Il kit, composto da una bottiglietta di olio extravergine d'oliva di qualità e 3 bottigliette di oli con difetti, è associato ad un QR code che riporta ad un videocorso online utile a far comprendere le differenze tra i quattro prodotti. L'obiettivo è quello di formare i consumatori alla qualità per contrastare il consumo di oli spacciati per extravergine ma che in realtà contengono imperfezioni importanti. L'olio extravergine d'oliva, insieme al vino, è il prodotto più soggetto a frodi e contraffazioni che, secondo le stime di Assoproli, ogni anno erodono ai produttori seri e alle industrie che puntano sulla qualità oltre 200 milioni di euro. Gli extravergini di qualità sono i prodotti che più frequentemente risultano illecitamente commercializzati sul web: nel 2019 ben quattro oli si sono piazzati nei primi sei posti tra i prodotti agroalimentari di qualità italiani per i quali c'è stato il blocco delle vendite sulle piattaforme web. I controlli analitici di ICQRF sui prodotti dell'agricoltura biologica evidenziano, inoltre, che il settore dell'olio d'oliva è quello che presenta la percentuale più alta di irregolarità, con un 11,4%, contro il 3,7% del vitivinicolo. Il kit sarà disponibile nei prossimi giorni in tutti i frantoi di Assoproli oltre che sul portale dell'associazione dei produttori e sarà distribuito agli abbonati del mensile Il Salvagente, leader nell'informazione contro le truffe ai danni dei consumatori. "Dobbiamo impegnarci direttamente, come mondo della produzione, per far capire ai consumatori quali sono i profumi e i sapori di un vero olio extravergine d'oliva, di qualità, a differenza di un olio che è extravergine solo in etichetta", evidenzia il Presidente di Assoproli, Pasquale Mastrandrea. "Educare e promuovere il consumo di un olio di qualità è il passo per dare valore a tutta la filiera dell'olio extravergine d'oliva italiana, composta da tanti bravi produttori e ottime aziende che puntano al meglio - spiega il Presidente di Oliveti d'Italia, Nicola Ruggiero - Abbiamo il dovere di compiere queste azioni culturali per far capire cosa è davvero un extravergine e quali sono i benefici per la salute e per l'organismo". "È importante educare i consumatori a saper distinguere e saper scegliere un olio di qualità rispetto ad uno che ha difetti e che, di conseguenza, non potrà mai essere un extravergine a differenza di quanto scritto in etichetta o detto dal produttore vicino di casa - rimarca Giovanni Santovito, Componente del Consiglio Nazionale Consumatori Utenti presso il Mise per ACU - Ogni sforzo in questa direzione è importante, per questo abbiamo sostenuto questo progetto utile a educare i consumatori e a prevenire raggiri".