



ASSOCIAZIONE
AMICI DELL'OLIVO
dal 2001



Newsletter 42

7 febbraio 2024

Terreno agricolo in vendita

Terreno di 10.000 mq a Barbengo (Garavero), situato in una posizione estremamente soleggiata e collinare. Attualmente adibito a coltivazione di vigna, questo terreno è ora alla ricerca di un nuovo proprietario. Offre interessanti prospettive di trasformazione in un oliveto, sfruttando al massimo il suo notevole potenziale agricolo. Il terreno è dotato di sorgenti d'acqua e già cintato per proteggerlo dalla presenza di cervi.

Maggiori info: Rinaldo Bottinelli
cell. 079 / 686 89 90.



Foto © AAO

Scoperta nuova frode ad inizio 2024

La Procura di Roma indaga su frodi d'olio EVO: contraffazione e ricettazione. L'olio falso da semi con beta-carotene e clorofilla coinvolge 50 ristoranti a Roma. Acquistato a 3 euro, distribuito con furgoncino, mette a rischio la salute dei clienti. Le etichette "extravergine made in Italy" sono ingannevoli.

Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email: info@amicidellolivo.ch
Web: www.amicidellolivo.ch

Marchi DOP | IGP nell'olio d'oliva

Spesso non ci facciamo caso, ma ci sono denominazioni sui prodotti che potrebbero aiutarci nelle scelte alimentari. In Europa,* ci sono in totale 132 oli extravergini d'oliva Dop e Igp, divisi tra Italia (49), Spagna (32), Grecia (31), Francia (8), Portogallo (6), Croazia (5) e Slovenia (1).

DOP

La Dop è un acronimo che significa "Denominazione di Origine Protetta" ed è un marchio di tutela giuridica attribuito dall'Unione Europea agli alimenti.

Il ciclo produttivo, dalla materia prima fino al prodotto finito, si svolge in un territorio ben definito, delimitato e non riproducibile altrove. La Dop è garantita da rigorose regole produttive stabilite in un disciplinare e controllate da un ente esterno. Il marchio Dop garantisce quindi la provenienza, la tipicità, la genuinità e l'elevata qualità fisico-chimica e organolettica di un olio extravergine di oliva. Il disciplinare definisce le tecniche da utilizzare sia negli oliveti che nei frantoi e richiede una particolare cura nella raccolta, nel trasporto e nella trasformazione delle olive, al fine di tutelare la qualità dell'olio. Chi consuma un olio extravergine di oliva Dop si avvicina al territorio d'origine e apprezza il lavoro dei produttori e dei frantoiani.

Gli oli Dop sono sottoposti ad una valutazione organolettica da parte di un panel di assaggiatori indipendente che attribuisce un punteggio.

L'Italia è il paese più rappresentativo a livello europeo e mondiale per numero di riconoscimenti d'origine della produzione di olio di oliva, con 42 Dop.

IGP

L'Indicazione Geografica Protetta (Igp) è un marchio di qualità che viene assegnato ai prodotti agricoli o alimentari, per i quali anche solo una fase del processo produttivo è legata ad una precisa zona geografica di riferimento, che conferisce unicità di prodotto. Come per la Dop, anche i produttori Igp devono attenersi a rigide regole, il cui rispetto è garantito da un organo di controllo indipendente.

I costi di produzione degli oli Dop e Igp sono più alti rispetto ad oli non certificati perché le rese di produzione sono minori e i parametri chimici e organolettici più restrittivi. A ciò si aggiungono i costi della certificazione che rappresentano un ulteriore carico per il produttore. È quindi normale che questi oli abbiano prezzi maggiori rispetto a quelli privi di denominazione. Le Igp in Italia sono 7.



Foto © AAO

Se non si conosce un produttore di olio di qualità che possa garantire la provenienza del prodotto, si consiglia di scegliere di acquistare un olio Dop o Igp. Ciò permette di consumare un prodotto di buona qualità e sicuramente proveniente dalla zona indicata, senza dubbi, sorprese o equivoci.

* Fonte: sito ufficiale dell'Unione Europea | www.ec.europa.eu/info