

PERLE NERE®

OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA

PODERE MINIERA

Olio e data di scadenza – 18.05.2010



Tolti alcuni prodotti, praticamente tutti gli alimenti devono riportare in etichetta la data di scadenza (da consumarsi entro) o il termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro).

Le differenze delle due diciture sono notevoli: se mangio una bistecca due settimane dopo la sua data di scadenza (da consumarsi entro), corro dei seri pericoli per la mia salute. Se, invece, mi verso dell'olio extravergine di oliva che ha superato da due mesi il suo termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro) su un pezzo di pane, tutt'al più rischio di mangiarmi una bruschetta dal sapore rancido.

La dicitura: "da consumarsi preferibilmente entro (data)", null'altro indica che «*la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione*».

Per quanto riguarda l'olio extravergine di oliva, ciò significa che entro la data dichiarata, vengono garantiti tutti i parametri chimici ed organolettici richiesti dalla legge per chiamare il prodotto: "olio extravergine di oliva", superata quella data, in bottiglia potrei ritrovarmi con un olio "difettoso" e quindi, non più "extravergine", ma non per questo pericoloso per la salute.

Le disposizioni, sempre per quanto riguarda l'olio extra vergine di oliva, consigliano che il termine minimo di conservazione non debba superare i 18 mesi dalla data di imbottigliamento.

Bada bene! Dalla data di imbottigliamento, non dalla data in cui l'olio è stato effettivamente prodotto!

Ciò significa che se oggi, 18 maggio 2010, decido di imbottigliare un litro di olio extravergine, sulla bottiglia che conterrà l'olio, il termine di conservazione minimo potrà arrivare fino all'18 novembre 2011.

E, visto che la legge non impone di indicare in etichetta la data in cui l'olio extravergine è stato effettivamente prodotto, in teoria, la dicitura: "da consumarsi preferibilmente entro il 18 novembre 2011" potrebbe essere valida sia se l'olio appena imbottigliato è stato prodotto a novembre 2009 (6 mesi fa), sia se è stato prodotto nel novembre 2008 (18 mesi fa) o nel 2007 (30 mesi fa), o

Si sa, un olio extra vergine di oliva, per essere chiamato tale, deve rispettare determinati parametri chimici ed organolettici. Considerando che l'olio prodotto da olive subisce il processo di invecchiamento, è abbastanza difficile pensare che un olio prodotto 30 mesi fa possa ancora vantare le caratteristiche

necessarie per fregiarsi con il titolo “extravergine” e quindi essere imbottigliato come tale.

Volendo, però, per questo c'è una soluzione: per esempio, per riempire la nostra bottiglia di “olio extravergine” con termine minimo di conservazione a novembre 2011, si potrebbe prendere mezzo litro di olio prodotto 30 mesi fa, nel 2007 (indubbiamente un olio di qualità inferiore e che, molto probabilmente, non possiede più i requisiti per essere chiamato: extravergine) e mescolarlo con mezzo litro di olio fresco, prodotto nel 2009, quindi 6 mesi fa (un olio che possiede ancora tutti i requisiti necessari), portando in questo modo il nostro olio ai valori medi, richiesti dalla legge. E se questo non bastasse, potremmo sempre ricorrere alla cosiddetta “deodorazione mild”, un trattamento termico per eliminare eventuali odori sgradevoli rimasti.

Ovvio, nel precedente paragrafo, sono entrata nel mondo dei “cattivelli”, di quelli “che le cose non le fanno proprio come dovrebbero essere fatte”. Ma questi “cattivelli” ci sono ed è giusto sapere che ci sono... altrimenti non ci si difende.

Tutto questo per dire che, secondo me, oltre a guardare il termine minimo di conservabilità, è utile fare anche attenzione all'anno in cui è stato prodotto l'olio extravergine di oliva che stiamo per acquistare.

Su molte etichette questa data (anno di produzione) difficilmente la troverete. Ma per fortuna esistono tanti piccoli e medi produttori che, o su etichetta o in altri luoghi (siti web) oltre a farvi sapere il termine minimo di conservabilità, ci tengono anche a farvi sapere quando l'extravergine lo hanno effettivamente prodotto.