Conoscere e difendersi dalle truffe sull'Olio Extra Vergine d'Oliva

Pietro Massimiliano Bianco, Marina Mariani, Rosalba Tamburro, Marco Tiberti

L'Italia è prima al mondo per varietà di cultivar di olivo da olio e da tavola producendo prodotti di altissima-qualità. La produzione media è di 550 mila tonnellate di olio all'anno delle quali tra le cinquanta e le centomila tonnellate solo dalla Puglia (con 60 milioni di piante). Ma gli elevati costi di produzione, associati all'elevatissima richiesta, conducono a un numero molto elevato di frodi nel comparto oleicolo.

È recente l'ennesima truffa sull'olio extravergine d'Oliva. Quattordici indagati e 16 tonnellate di olio sequestrate sono il bilancio dell'operazione 'Croce e delizia' dei Nas di Firenze, in collaborazione con i Nas di Foggia, Comandi provinciali di Firenze e Foggia e Ispettorato centrale repressione frodi. È stata scoperta una maxi frode alimentare sull'asse Puglia-Toscana. Ingenti quantitativi di olio di semi di soia venivano sofisticati con l'aggiunta di clorofilla e betacarotene per renderli simili all'olio extravergine d'oliva[1].

Analogamente a febbraio i Nas di Campobasso a seguito di ispezione presso un ristorante della costa hanno sequestrato 400 litri di olio di semi miscelato con clorofilla e beta-carotene venduto al ristorante in lattine da 5 litri etichettato come olio extravergine d'oliva. Il fornitore era un commerciante ambulante del foggiano già noto alle forze dell'ordine per frode in commercio e vendita di alimenti non genuini. Negli ultimi mesi il Nas di Campobasso ha scoperto e denunciato altre truffe per 600 litri di olio contraffatto sempre da commercianti della provincia di Foggia[2].

[1] Scandalo olio d'oliva, la truffa ai danni dei consumatori: che cosa hanno scoperto. https://www.today.it/cronaca/scandalo-olio-oliva-clorofilla.html

[2] Torna la truffa dell'olio contraffatto. https://www.rainews.it/tgr/molise/articoli/2020/02/mol-Controlli-Nas-olio-contraffatto-b8f5b720-5dae-4fdd-b7c4-1372360c0e14.html

La normativa europea prevede che la denominazione olio extra vergine di oliva sull'etichetta del prodotto può essere accompagnata da un'altra informazione relativa alla categoria: "Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".

Il Regolamento UE 29/2012[3] ha imposto per l'olio vergine ed extravergine l'obbligo di indicare in etichetta, la provenienza. Sull'etichetta del vero olio italiano, possono essere riportate le scritte "ottenuto da olive italiane", "ottenuto da olive coltivate in Italia" o "100 % da olive italiane", mentre per i miscugli di provenienza diversa sarà specificato se si tratta di miscele di oli di oliva comunitari, miscele di oli di oliva non comunitari o di miscele di oli di oliva comunitari e non comunitari.

Un olio per essere definito e venduto come extravergine deve rispettare i parametri chimici previsti dalla normativa e superare la prova del panel test, obbligatoria per legge dal 1991, senza presentare difetti organolettici. L'allegato I riportato nel Regolamento di esecuzione (UE) 1604/2019[4], che modifica quello del 2568/2019[5], riporta le caratteristiche di qualità degli oli di oliva ed i limiti previsti per le otto categorie indicate (dall'Olio extra vergine di oliva all'Olio di sansa e di oliva).

Determinazioni analitiche necessarie per valutare la qualità dell'Olio Extra Vergine di Oliva (allegato I del Reg. 1604/2019[6])

Determinazione	Significato ed indicazioni dell'analisi	Limiti di conformità
Valutazione organolettica	Gli assaggiatori valutano la qualità organolettica dell'olio considerando sia gli attributi positivi (Fruttato, Amaro e Piccante) sia quelli negativi (difetti olfattivi e gustativi)	mediana del fruttato > 0,0 mediana del difetto = 0,0
Acidità %	L'acidità è uno degli indicatori di qualità delle drupe (danno da mosca delle olive o lebbra delle olive, epidermide danneggiata)	≤ 0,80 %
Indice di Perossidi (mEq O2/kg)	Olive danneggiate durante la raccolta possono attivare processi ossidativi con alti livelli di perossidi e quindi una	≤ 20,0 mEq O2/kg

[3] Regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione, del 13 gennaio 2012 , relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=CELEX:32012R0029
[4] Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1604 della Commissione, del 27 settembre 2019, che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=CELEX%3A32019R1604
[5] REGOLAMENTO (CEE) N. 2568/91 DELLA COMMISSIONE dell'11 luglio 1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti. GU L 248 dell'5.9.1991, pag. 1.
[6] REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/1604 DELLA COMMISSIONE del 27 settembre 2019 che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=CELEX%3A32019R1604

	scarsa attitudine alla conservazione del prodotto	
Spettrofotometria UV (K270 268)	Permette di smascherare sofisticazioni grossolane, individuare oli vecchi, riconoscere miscele con oli rettificati di oliva o di altri oli vegetali (soia, girasole, arachide, colza, etc.). Verifica lo stato di ossidazione secondaria e le eventuali trasformazioni della struttura dell'olio in seguito alla formazione di doppi, tripli o quadrupli legami in grado di compromettere il gusto e la qualità dell'olio stesso e di non renderlo più extravergine. Il valore può crescere anche in seguito ad una conservazione prolungata.	≤ 0,22 K270 268
Spettrofotometria UV (Δ K)	Indice dello stato di ossidazione secondaria e delle modifiche alla struttura dell'olio. indica se la struttura dell'olio si è modificata dopo la formazione dei doppi legami e se si formati tripli legami coniugati. Il valore varia in funzione di trattamenti fraudolenti di rettificazione e durata della conservazione.	≤ 0,01 Δ K
Spettrofotometria UV (K232)	indica se la struttura dell'olio si è modificata in seguito all'ossidazione. Questo parametro può aumentare se le olive sono eccessivamente mature, danneggiate o attaccate dalla mosca, se la gramolazione avviene in condizioni non ottimali e se c'è un'aggiunta fraudolenta di olio rettificato, condizioni che all'analisi sensoriale possono essere rilevate attraverso la presenza di difetti.	≤ 2,50 K232
Etil Esteri degli acidi grassi (mg/kg)	Indice di scarsa attenzione verso le corrette pratiche agronomiche e di produzione (olive sovra mature,	< 35 mg/kg (Olio UE) < 30 mg/kg (Olio Italiano)

	processi fermentativi nella fase di conservazione delle olive)	

Evidentemente il sistema dei controlli ufficiali non è abbastanza efficiente, perché numerose ricerche indipendenti e indagini delle Procure e dei NAS hanno dimostrato che gli oli alimentari che arrivano sugli scaffali, indipendentemente dalla qualità al momento della produzione, non risultano essere sempre Olio extra-vergine di Oliva.

L'operazione di produzione dell'olio di oliva si può dividere in quattro fasi principali: frangitura, gramolatura, spremitura e separazione acqua/olio.

Frangitura	la polpa e i noccioli delle olive vengono lacerati a fondo attraverso le molazze (l'antica macina dalle ruote di pietra) o i moderni frangitori a martelli. Si ottiene una pasta formata da polpa e nocciolo entrambi frantumati.
Gramolatura	Continuo e prolungato rimescolamento della pasta di olive proveniente dalla frangitura. Ciò favorisce l'unione delle goccioline d'olio in gocce sempre più grandi, tali che queste si separino più facilmente dalla parte solida.
Spremitura (separazione liquido/solido)	Separazione delle tre componenti della pasta: sansa, acqua di vegetazione e olio. Esistono due grandi gruppi per giungere al prodotto finito. ***Estrazione per pressione meccanica***: pasta viene posta sui dischi di fibra vegetale o di materiali sintetici (fiscoli) impilati su carrelli e intervallati da dischi di acciaio. Il carrello viene posto sotto la pressa, dove la pressione, crescendo nell'arco di un'ora, fa fuoriuscire il "mosto oleoso", olio e acqua di vegetazione. La parte solida che dopo la spremitura resta aderente ai fiscoli è la sansa, un ottimo combustibile che contiene ancora dal 5 al 8% di olio, che può essere separata con l'impiego di solventi, esano soprattutto. ***Metodi continui,*** maggiormente utilizzati, hanno sostituito alla pressione altri principi fisici che conducono alla separazione dell'olio dalla parte solida. Nel sistema estrattivo per centrifugazione (decanter) si sfrutta il diverso peso specifico dei singoli componenti. La pasta immessa in grosse centrifughe, dove le elevate velocità raggiunte nel decanter, portano alla

	separazione delle tre componenti: olio, acqua di vegetazione e sansa.
Separazione olio/acqua di vegetazione	Utilizzando il diverso peso specifico è possibile separare il mosto oleoso. L'olio è leggermente torbido e opaco ma perfettamente commestibile, con un profumo molto intenso di olive. Solitamente è lasciato a decantarsi qualche mese. Le sostanze estranee si depositano sul fondo insieme a particelle di acqua che il separatore non è riuscito a separare.

L'olio così ottenuto viene classificato, sulla base delle caratteristiche e del valore della sua acidità.

Denominazione	**Caratteristiche**
Olio extravergine di oliva:	Spremitura meccanica a basse temperature. Contenuto in acidità inferiore allo 0.8%. Non subisce nessun trattamento di tipo chimico e conserva tutto il suo patrimonio di vitamine e di aromi.
Olio vergine di oliva	acidità fino al 2%
Olio di oliva lampante	ottenuto mediante spremitura meccanica, presenta acidità superiore al 2% e/o altri difetti organolettici. Non è commercializzabile
Olio di oliva rettificato	prodotto della rettificazione chimica dell'olio lampante, volta ad eliminarne il contenuto in acidità, l'odore ed il colore. Deve presentare acidità non superiore allo 0,3%.
Olio di oliva	composto di oli raffinati e oli di oliva vergini con acidità non superiore all'1%
Olio di sansa di oliva greggio	ottenuto dai residui della spremitura mediante solventi chimici. Non è commercializzabile
Olio di sansa di oliva rettificato	Rettificazione chimica olio di sansa greggio. Deve presentare acidità non superiore allo 0,3%.
Olio di sansa di oliva	olio di sansa rettificato miscelato con olio vergine con acidità non superiore all'1%. Corrisponde al livello di qualità più basso.

Generalmente nella vendita al dettaglio si hanno due principali categorie: "Olio extra vergine di oliva" e "Olio di oliva". L'extra vergine è estratto con processi esclusivamente meccanici, mentre l'olio di oliva deriva da un processo di miscelazione di oli, anche raffinati chimicamente per eliminare determinati difetti.

Le caratteristiche qualitative degli oli di oliva, soprattutto degli oli extra vergine di oliva, dipendono da diversi fattori: varietà di oliva impiegate, periodo di raccolta, provenienza, sistema di raccolta delle olive, tempo che intercorre fra la raccolta e la frangitura, sistema di produzione impiegato e conservazione del prodotto.

Dopo uno o due mesi dall'estrazione l'olio si presenta ben equilibrato e armonico, caratteristiche che generalmente non mantiene molto a lungo: nel giro di 12-18 mesi la maggior parte degli oli perde fragranza e sapore, assumendo veri e propri difetti di gusto.

I peggiori nemici sono la luce e il calore, che favoriscono l'ossidazione e la comparsa di gusto rancido, ma è necessario proteggerlo anche dagli odori estranei, che tende ad assorbire dall'ambiente e dai contenitori.

In sintesi, è necessario che l'olio venga conservato in contenitori perfettamente puliti, se di vetro, meglio scuro, tenuti ben chiusi, al riparo dalla luce e in ambienti freschi (14-15°C).

La pratica di munire le bottiglie di olio con dosatori metallici o plastici, indubbiamente pratici, non consente di isolare adeguatamente il contenuto, favorendo processi di ossidazione e quindi di alterazione dell'olio contenuto.

Questi fattori concorrono a determinare il prezzo di vendita che, per gli oli extra vergine di oliva è alquanto diversificato e non sempre trova giustificazione.

Le più importanti frodi che coinvolgono l'olio di oliva sono:

- olio extra-vergine addizionato di oli raffinati, di oliva o di semi
- olio non conforme ai requisiti stabiliti dalle normative comunitarie
- oli di semi addizionati di colorante come olio di oliva

Individuare le frodi richiede diversi a test di laboratorio, effettuati da organi ispettivi competenti, e una prova sensoriale:

- **Acidità**: valore di base per valutare un olio di oliva. Dipende dalla qualità delle olive, dal trasporto e dallo stoccaggio. Il Reg. CEE 2568/91 e s.m. indica che un olio per essere considerato Extra Vergine d'Oliva deve mantenere un valore massimo di acidità dello 0,8%.
- **Numero di perossidi**: se troppo alto, indica una bassa conservabilità. Dipende dal tempo trascorso tra raccolta e lavorazione delle olive, normalmente da effettuare entro 48 ore. Devono essere inferiori o uguali a 20 nell'olio extravergine e indicano il livello di ossidazione del prodotto. Minore è la quantità di perossidi presenti, di maggior pregio sarà l'olio che portiamo in tavola. I perossidi misurano lo stato di ossidazione dell'olio.
- **Spettrofotometria all'ultravioletto**: fornisce informazioni sull'origine, conservazione e modifiche subite dall'olio. Permette di riconoscere una miscelazione tra un olio di oliva vergine e qualsiasi tipo di olio raffinato.
- **Acidi grassi** : questo parametro deve essere abbinato ad altre analisi, come quella degli steroli, che evidenzia peculiarità proprie delle singole specie vegetali.
- **Etil esteri e Metil esteri degli acidi grassi**

Gli Etil esteri degli acidi grassi (Eeag) e i Metil esteri degli acidi grassi (Meag) sono dei composti che si formano nell'olio per effetto della fermentazione delle olive determinata dal cattivo raccolto e/o dallo stoccaggio massivo della materia prima. Sono dei valori chimici che indicano la qualità dell'oliva.

Il parametro chimico è stato introdotto come obbligatorio per l'extravergine con il regolamento

61/2011 UE[7] per il quale la somma di etilici e metilici non poteva superare i 75 mg/kg o parti per milione (ppm). Il regolamento 1348/2013[8] ha poi riformato il parametro: vengono presi in esame solo gli Etil esteri e il valore massimo ammesso nell'extravergine non può superare i 35 mg/kg.

Il decreto Sviluppo 2012[9] accogliendo una proposta normativa (la cosiddetta legge Salva olio) ha stabilito che per essere etichettato con la dicitura "Italia" o "italiano" un extravergine deve avere un livello di alchil esteri, come somma di etilici e metilici, pari o inferiore a 30 mg/kg.

- **Analisi sensoriale**: realizzata da un panel di assaggiatori debitamente formati verifica la presenza e l'entità dei difetti principali associati agli oli (rancido, riscaldo/morchia, muffa/umidità, avvinato, olive gelate). L'attribuzione di una nota negativa dagli assaggiatori accreditati ne decreta il declassamento dalla categoria "extravergine" a quella di "vergine".

  La valutazione organolettica è una prova codificata condotta da valutatori esperti per concedere o negare la classificazione di extravergine. Il panel test è criticato in quanto può essere comunque interpretato come valutazione soggettiva. Si ricorda che acquistare un extravergine significa pagare un 30-40% in più di un semplice vergine. L'articolo 43 del decreto Sviluppo 2012[10] ne ha rafforzato il ruolo.

  Il Regolamento UE 1604/2019[11] a modifica del Regolamento (CEE) 2568/1991 (paragrafo 2, terzo comma sostituito dal seguente): «Qualora il panel non confermi la categoria dichiarata, sotto il profilo delle sue caratteristiche organolettiche, a richiesta dell'interessato le autorità

[7] Regolamento (UE) n. 61/2011 della Commissione, del 24 gennaio 2011 , che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=CELEX%3A32011R0061

[8] Regolamento di esecuzione (UE) n. 1348/2013 della Commissione, del 16 dicembre 2013 , che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti. https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2013/1348/oj/ita

[9] Decreto Legge 22 giugno 2012, n. 83 (cosiddetto "Decreto Sviluppo") pubblicato in Gazzetta Ufficiale 26 giugno 2012, n. 147, convertito con modificazioni, dalla L. 7 agosto 2012, n. 134. Gazzetta Ufficiale n. 187 del 11-08-2012; Legge 7 agosto 2012 , n. 134 Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 22 giugno 2012, n. 83, recante misure urgenti per la crescita del Paese. (12G0152) GU n. 187 del 11-8-2012.
https://www.altalex.com/documents/leggi/2012/08/13/decreto-sviluppo-il-testo-della-legge-di-conversione-pubblicato-in-gazzetta

[10] Testo del decreto-legge 22 giugno 2012, n. 83 (in supplemento ordinario n. 129/L alla Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 147 del 26 giugno 2012), coordinato con la legge di conversione 7 agosto 2012, n. 134 (in questo stesso supplemento ordinario alla pag. 1), recante: «Misure urgenti per la crescita del Paese.». (12A08941) (GU Serie Generale n.187 del 11-08-2012 - Suppl. Ordinario n. 171).
https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2012/08/11/12A08941/sg

[11] Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1604 della Commissione, del 27 settembre 2019, che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=CELEX%3A32019R1604

nazionali o i loro rappresentanti incaricano altri panel riconosciuti di effettuare quanto prima due controanalisi. Almeno uno dei panel è un panel riconosciuto dallo Stato membro di produzione dell'olio. Le caratteristiche in questione sono considerate conformi a quelle dichiarate se le due controanalisi confermano la classificazione dichiarata. In caso contrario, a prescindere dal tipo di difetti constatati durante le controanalisi, la classificazione è dichiarata incoerente con le caratteristiche e il costo delle controanalisi è a carico dell'interessato».

Difetti dei "flavor" nei test sensoriali	**Caratteristiche**
Riscaldo/Morchia	Caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate o conservate in condizioni tali da aver sofferto un avanzato grado di fermentazione o dell'olio rimasto in contatto con i fanghi di decantazione.
Rancido	Flavor degli oli che hanno subito un processo ossidativo
Muffa/Umidità	caratteristico dell'olio prodotto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti per essere rimasti ammassati per molti giorni e in ambienti umidi.
Cotto o stracotto:	Flavor caratteristico dell'olio, dovuta ad eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'estrazione, specialmente durante la frangitura e la gramolatura, condotte in condizioni termiche inappropriate.
Avvinato-Inacitito	Flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto. È dovuto fondamentalmente alla formazione di acido acetico, acetato di etile e etanolo, in quantità superiori alle normali nell'aroma dell'olio d'oliva.

Il Consiglio di Stato con la sentenza del 20 novembre 2020 ritiene la prova organolettica essenziale per la corretta classificazione degli oli e sancisce che i suoi risultati non si traducono in decisioni arbitrarie essendo governata da stringenti parametri normativi predeterminati.

Nel 2012 un test condotto dal mensile francese 60 Millions de Consommateurs aveva declassato a vergini alcuni prodotti, tra i quali il Carapelli Classico. Nel giugno 2015 la metà dei campioni di extravergine furono dichiarati "vergini" dal panel test delle Dogane[12] durante un inchiesta della

[12] Olio extravergine: declassate 9 bottiglie su 20 dalla rivista Test. Nella lista dei bocciati Bertolli, Cirio, Carapelli, De Cecco, Sasso, Santa Sabina, Carrefour, Lidl. https://ilfattoalimentare.it/olio-extravecrgine-test-bertolli.html

rivista Test[13]. La conseguente inchiesta giudiziaria con l'ipotesi di frode in commercio, per iniziativa del procuratore Raffaele Guariniello della Procura di Torino (ora in pensione), si infranse nello spacchettamento della competenza territoriale e si concluse con varie archiviazioni.

Raffaele Guariniello aveva fatto prelevare dai Nas alcuni campioni di olio e li aveva inviati al laboratorio dell'Agenzia delle dogane. Il responso aveva confermato la presenza di irregolarità e di difetti organolettici per i marchi: Carapelli, Bertolli, Sasso, Coricelli, Santa Sabina, Prima Donna e Antica Badia.

Successivamente a seguito di un esposto di Konsumer Italia, l'Antitrust, sulla base delle analisi condotte dai Carabinieri del Nas per conto della Procura di Torino che confermarono la presenza di lotti di falso extravergine, contestò ad alcuni marchi coinvolti la pratica commerciale scorretta, comminando sanzioni. Nel 2016 l'Antitrust ha condannato la catena di supermercati Lidl a pagare una multa di 550 mila euro, per avere venduto olio extra vergine con il marchio Primadonna che conteneva olio vergine di oliva etichettato come extravergine[14]. Per le stesse motivazioni sarebbe stata inflitta una multa da 300mila euro alla società spagnola Deoleo, proprietaria dei Marchi Bertolli, Sasso e Carapelli[15].

Nel 2015 era emerso l'esistenza di un cartello dell'olio italo-spagnolo per tenere bassi i prezzi, bypassare la qualità del prodotto ed eludere le regole sulla concorrenza, ottenendo il marchio made in Italy pur avendo meno del 20 % di olio italiano. La società iberica Deoleo, controllata dal fondo di private equity Cvc (che ha acquisito marchi italiani come Carapelli, Bertolli e Sasso) vendeva e comprava olio ottenendo il marchio made in Italy nonostante la provenienza non fosse italiana, bensì Ue ed anche extra Ue (greco, spagnolo, tunisino, marocchino). Il nucleo di intelligence anti frode dell'Agenzia delle Dogane dal 2009 al 2013 ha redatto una serie di report che sono stati tutti secretati dalla commissione parlamentare d'inchiesta sulle contraffazioni per via della presenza di profili giudiziari penalmente rilevanti perché coinvolgevano stati esteri[16].

Durante un'altra inchiesta del Salvagente del 2021 la metà degli oli extravergini di oliva, miscele di oli comunitari testati nel 2021 è stata ugualmente bocciata. Secondo i test (dopo campionamento degli oli a scaffale secondo la norma ISO sui test comparativi, facendo poi eseguire le analisi chimiche da laboratori accreditati e da un panel ufficiale) nessun olio ha riportato risultati chimici analitici fuori norma, ma in cinque casi i valori risultano border line e sette oli su quindici sono stati bocciati dal panel test: sei per difetti di rancido/morchia o acque di vegetazione/muffa e uno per il difetto di rancido[17].

---

[13] Enrico Cinotti Qualità dell'olio. L'anno orribile. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Filsalvagente.it%2Fwp-content%2Fuploads%2F2015%2F11%2FLo-speciale-olio-del-Test.pdf&clen=1022314&chunk=true

[14] Lidl condannata per falso extra vergine di oliva deve pagare 550 mila euro. In arrivo altre condanne eccellenti? https://ilfattoalimentare.it/olio-extra-vergine-oliva-lidl-primadonna-antitrust-bertolli-carapelli.html

[15] Lo scandalo del FALSO olio extravergine d'oliva. https://tenutairene.it/2018/08/25/lo-scandalo-del-falso-olio-extravergine-di-oliva-evo/

[16] Olio spacciato per extravergine, ma era di 'categoria 2': indagate a Torino 7 aziende. https://www.ilfattoquotidiano.it/2015/11/10/olio-spacciato-per-extravergine-ma-era-di-categoria-2-indagate-a-torino-sette-aziende/2207026/

[17] Incognita oli comunitari: 7 su 15 non sono extravergini. https://ilsalvagente.it/2021/04/30/119792/

Per oli di qualità commerciale standard, come la maggior parte delle miscele di oli comunitari, possono bastare poche settimane di scaffale perché emerga il difetto di rancido[18]. Le aziende garantiscono, con le analisi effettuate da laboratori certificati, che il loro olio è extravergine e come tale consegnato ai supermercati. Se ha perso tali qualità è colpa del trasporto o dello stoccaggio[19].

A prescindere dalle risposte ci sembra opportuno ricordare ai consumatori le ditte che sono state segnalate negli ultimi anni affinché esse stesse possano avere vantaggi da nuove segnalazioni dei consumatori in caso di difetti organolettici. Questo anche ai fini dell'identificazione dei punti deboli della catena di distribuzione. Si ricorda, infatti, che è una forma di frode vendere un prodotto per un altro.

Secondo Ismea Mercati il prezzo medio all'origine delle produzioni italiane è il doppio rispetto a quello dell'olio spagnolo, greco e tunisino. Questa evidenza può spingere operatori malintenzionati a falsificare l'origine della merce.

Prodotto	**Prezzo (attuale da Google Shopping)**	**Note**	**Fonte dei dati**
Olio extravergine d'Oliva Prima donna	Non più in vendita	Riscaldo-morchia.	Test, 2015
		Valori superiori o uguali a 30 mg/kg di etil esteri	Il Salvagente, 2021
Olio extravergine De Cecco Classico 	€ 4,99- 6.99	Rancido. Alchil Esteri 50 mg/kg	Test, 2015
		Caratteristiche di olio di oliva vergine	Il Salvagente, 2021
Olio extravergine Bertolli Gentile 	€ 5,69-8.99	Rancido. Alchil-Esteri 45 mg/kg	Test, 2015

[18] I pregi e i molti difetti dell'olio in vendita ai consumatori. https://www.egnews.it/i-pregi-e-i-molti-difetti-dellolio-in-vendita-ai-consumatori/

[19] Incognita oli comunitari: 7 su 15 non sono extravergini. https://ilsalvagente.it/2021/04/30/119792/

Olio extravergine Carrefour	€ 7,89	Rancido	Test, 2015
Olio Sasso Classico	€ 5.5-7.4	Muffa e umidità. Alchil-esteri 57 mg/kg	Test, 2015
Olio extravergine d'Oliva Santa Sabina	€ 3.79	Riscaldo-morchia	Test, 2015
Carapelli Il Frantolio Olio Extra Vergine di Oliva	€ 6.50-6.55	Alchil-Esteri 55 mg/kg	Test, 2015
		Caratteristiche di olio di oliva vergine	Il Salvagente, 2021
Colavita Mediterraneo Tradizionale	€ 5.32-5.90	Caratteristiche di olio di oliva vergine	Il Salvagente, 2021
	5.49	Etil esteri 50 mg/kg di.	Test, 2015

De Cecco Classico		Caratteristiche di olio di oliva vergine	Il Salvagente, 2021
La Badia Eurospin	Non più in vendita	Valori superiori o uguali a 30 mg/kg di etil esteri.	Il Salvagente, 2021
Cirio Olio extra vergine di oliva 100 % italiano	€ 4.99	Riscaldo-morchia	Il Salvagente, 2015
Cirio Olio Extra Vergine di Oliva Classico	€ 6.9	Fenoli (190 ppm) e perossidi (11,5 meq/kg)	Il Salvagente, 2021
Coricelli Olio Extra Vergine di Oliva - 100% Italiano	€ 6.99	Riscaldo-morchia. Alchil Esteri 45 mg/kg	Il Salvagente, 2015
		[redacted]alori superiori o uguali a 30 mg/kg di etil esteri. C[redacted]tteristiche di olio di o[redacted] vergine	Il Salvagente, 2021

Il Saggio Olivo Todis	€ 4,00	Calori superiori o uguali a 30 mg/kg di etil esteri Caratteristiche di olio di oliva vergine	Il Salvagente, 2021
Olio Extra Vergine San Giorgio	€ 4.99	Alchil-Esteri 51 mg/kg	Test, 2015
Olio Extra Vergine Sagra Il Classico	€ 5-5.40	Alchil-Esteri 44 mg/kg	Test, 2015
Olio Extra Vergine Costa D'Oro Extra	€ 5,99	Alchil-Esteri 41 mg/kg	Test, 2015

Purtroppo le frodi non risparmiano il biologico: nel dicembre 2019 un'azienda agricola calabrese ha commercializzato 41.860 kg di olio dichiarato essere proveniente da agricoltura biologica, ma in realtà ottenuto mediante l'impiego di fertilizzanti e pesticidi vietati in tale tipologia di produzione agricola. traendone un profitto di oltre 150.000 euro, oltre che percepire specifici contributi dall'Unione Europea e dalla Regione Calabria per circa 114.000 euro. Il profitto dei reati, tramite una serie di operazioni finanziarie concepite per dissimularne l'origine, è stato reimpiegato per acquistare un compendio immobiliare nel comune di Serra d'Aiello, nell'ambito di un'asta fallimentare, e finanziare un centro di accoglienza per immigrati[20].
Nel gennaio del 2020 la guardia forestale di Sassoferrato, in collaborazione con i colleghi di Jesi-San Marcello e grazie ad una segnalazione della stazione di Serracapriola in provincia di Foggia, ha sventato un tentativo di frode ai danni dei consumatori in un frantoio di San Marcello. Scoperto e

[20] Cosenza, falso olio bio: arrestato ex consigliere Regione Calabria. https://it.notizie.yahoo.com/cosenza-falso-olio-bio-arrestato-ex-consigliere-regione-081816063.html

sequestrato un carico di 1200 litri di olio extravergine della campagna olearia 2018-2019, privo della prevista certificazione biologica e proveniente da un frantoio di Lucera in provincia di Foggia. Prodotto era nascosto all'interno di alcuni contenitori in un frantoio marchigiano, pronto per essere miscelato con l'olio di produzione locale e imbottigliato come Olio Extravergine di Oliva nuovo, biologico e addirittura con Indicazione Geografica Protetta "Marche"[21].
Naturalmente anche gli acquisti sul Web sono a rischio di truffa. Sulla base di un report dell'Istituto Repressione Frodi (ICQRF) del Ministero delle Politiche Agricole, divulgata in occasione della firma dell'accordo tra Governo Italiano e Amazon per garantire tutela e promozione dell'agroalimentare di qualità certificata sulla piattaforma online. I controlli hanno consentito di scoprire sul web 177 casi di truffe con la dicitura 'olio di Puglia', 52 con 'Dauno' (olio evo) nell'etichetta e 34 con la scritta 'Terra di Bari' (olio evo), oltre a 15 casi di false lenticchie di Altamura, in cui vengono rievocate anche le indicazioni comunitarie[22].
Queste frodi a tavola, che colpiscono i prodotti simbolo della dieta mediterranea, impongono di procedere alla riforma della Legge sui reati in campo agroalimentare con norme adeguate a colpire chi specula sulla salute dei cittadini.
Invitiamo vivamente i consumatori a controllare l'etichettatura, strumento fondamentale per orientarsi. In base al Regolamento UE n. 29 del 2012, l'etichetta deve obbligatoriamente riportare:

- denominazione di vendita (es. olio extravergine di oliva)
- designazione dell'origine (es. "miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea")
- informazione sulla categoria di olio (es. "olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici")
- quantità netta (es. "0,75 litri")
- termine minimo di conservazione (es. "da consumarsi preferibilmente entro …")
- condizioni particolari di conservazione (es. "da conservare al riparo della luce e dal calore")
- nome o la ragione sociale e indirizzo del responsabile commerciale del prodotto
- lotto (ovvero, la partita alla quale appartiene una derrata alimentare)
- dichiarazione nutrizionale (indicazioni obbligatorie: valore energetico in kJ e kcal, quantità di grassi e acidi grassi saturi, carboidrati e zuccheri, proteine e sale, da esprimere in grammi)
- campagna di raccolta (per l'extravergine e il vergine, solo se il 100% dell'olio contenuto nella confezione proviene da tale raccolta; es. "Campagna di raccolta olive 2019/2020")
- sede dello stabilimento di confezionamento [località e indirizzo, secondo il D. Lgs 15 settembre 2017, N. 145; non si applica agli oli preimballati, fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'UE o in Turchia o fabbricati in uno Stato membro dell'Associazione europea di libero scambio (EFTA), parte contraente dell'Accordo sullo Spazio economico europeo (SEE)].

Nella scelta per gli acquisti è opportuno tenere presente il conto dei costi di produzione: un buon extravergine italiano difficilmente potrà costare meno di 8 euro al litro[23]. Taluni oli di oliva vergini e

[21] L'olio bio era una truffa, scoperta maxi frode di un frantoio: padre e figlio nei guai. https://www.anconatoday.it/cronaca/truffa-san-marcello-extravergine-oliva.html
[22] Coldiretti Puglia, olio taroccato Made in Italy: 263 truffe online. https://www.affaritaliani.it/cronache/coldiretti-olio-taroccato-lenticchie-false-765552.html
[23] Il giusto prezzo di un litro di olio extravergine di oliva. https://www.artimondo.it/magazine/giusto-prezzo-di-un-litro-di-olio-extravergine-di-oliva/

soprattutto extravergini possono conseguire il riconoscimento della denominazione di origine protetta (DOP).
L'Italia vanta 42 oli extra vergine di oliva cui è stata riconosciuta la D.O.P.. Ognuno di essi ha un disciplinare di produzione che ne indica le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche nonché la zona di produzione. Per il controllo delle caratteristiche organolettiche previsti dalla normativa europea sugli oli DOP vi è anche l'assaggio effettuato a cura di appositi "tecnici ed esperti degli oli di oliva extravergini e vergini" (ex assaggiatori) di cui agli appositi albi nazionali.

Caratteristiche e prezzo dei DOP Italiani

Denominazione	**Zona di produzione**	**Riferimento normativo**	**Varietà utilizzata**	**Consorzio di riferimento**	**Prezzo al lt, Euro (da internet: al 13/11/2021)**
Alto Crotonese .	Provincia di Crotone	Reg. CE 1065 del 12/06/97	Rotondella, Frantoio, Carpellese o Nostrale, almeno il 65%; Ogliarola e Leccino, non superiore al 35%.	Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP Colline Salernitane. Via Belvedere, 10 – 84091 Battipaglia, SA	14
Aprutino Pescarese .	Provincia di Pescara	Reg. CE 1263 del 01/07/96	Dritta, Leccino e Toccolana, in misura non inferiore all'80%. Altre varietà nella misura massima del 20%	Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP Aprutino Pescarese. Via Del Circuito, 71 – 65100 Pescara, PE. www.aprutinopescarese.com	6,50-17
Brisighella .	Provincie di Ravenna e Forlì – Cesena	Reg. CE 1263 del 01/07/96	Nostrana di Brisighella, in misura non inferiore al 90%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%.	Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP Brisighella. Via strada, 2 – 48013 Brisighella, RA. www.brisighello.net	19,50-26
Bruzio .	Fascia Prepollinica, Valle Crati, Colline Joniche Presilane, Sibaritide	Reg. CE 1065 del 12/06/97	DOP Bruzio – Fascia Prepollinica: Tondina, in misura non inferiore al 50%; Carolea, in misura non superiore al 30%; Grossa di Cassano, in misura non superiore al 20%.Altre varietà presenti negli oliveti nella misura massima del 25%. DOP Bruzio – Valle Crati: Carolea, non inferiore al 50%; Tondina, non superiore al 30%; Rossanese o Dolce di	Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP Bruzio. Via Magenta, 33 – 87063, Cariati Marina, CS. Web: www.consorziodopbruzio.it	7,13

			Rossano, non superiore al 20%. Altre varietà negli oliveti nella misura massima del 20%. DOP Bruzio – Colline Joniche Presilane: Rossanese o Dolce di Rossano, non inferiore al 70%. Altre varietà negli oliveti nella misura massima del 30%. DOP Bruzio – Sibaritide: Grossa di Cassano, in misura non inferiore al 70%; Tondina, in misura non superiore al 30%. Altre varietà negli oliveti nella misura massima del 30%.		
Canino .	Comuni di Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessenano, Tuscania e Montalto di Castro	Reg. CE 1263 del 01/07/96	Canino (Caninese), Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio, fino al 100%. Altre varietà presenti negli oliveti nella misura massima del 5%.	Oleificio Cooperativo di Canino, Via Montalto 48 Canino 01011; Cooperativa Olivicola Canino, via Pietro Nenni 1, 01011 Canino, VT	7,23
Cartoceto .	provincia di Pesaro-Urbino	Reg. CE 1897 del 29/10/04	Raggiola, Frantoio e Leccino, in misura non inferiore al 70%; Raggia, Moraiolo, Pendolino, Maurino, Carboncella, Nebbia, Rosciola, in misura non superiore al 30%.	Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP Cartoceto, Via Garibaldi, 1 – 61032 Cartoceto, PU www.oliodopcartoceto.it	20-26
Chianti Classico .	Province di Siena e di Firenze	Reg. CE 2446 del 06/11/00	Correggiolo, Frantoio, Leccino, Moraiolo, non inferiore all'80%. Altre varietà negli oliveti nella misura massima del 20%.	Consorzio Olio DOP Chianti Classico, Via Scopeti, 155, Loc. Sant'Andrea in Percussina, 50026 San Casciano Val di Pesa, FI www.chianticlassico.com	11,8
Cilento .	Parco nazionale del Cilento e del Vallo di Diano	Reg. CE 1065 del 12/06/97	Pisciottana, Rotondella, Ogliarola o Uogliarola, Frantoio, Salella, Leccino, per almeno l'85%. Altre varietà presenti negli oliveti non più del 15%.	Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP "Cilento" Via Archi – 84060 Larueana Cilento, SA	10,5-12
Collina di Brindisi .	Comuni di Carovigno, Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni, S. Michele	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96	Ogliarola in misura non inferiore all'70%. Cellina di Nardò, Coratina, Frantoio, Leccino, Picholine e altre varietà diffuse sul territorio, fino al 30%.	Consorzio DOP Collina di Brindisi, Contrada San Lorenzo, S.N. 72017 Ostuni, BR	14,5

	Salentino, San Vito dei Normanni, Villa Castelli in provincia di Brindisi				
Colline di Romagna .	Provincie di Forlì-Cesena e Rimini	Reg. CE n. 1491 del 25.08.03	Correggiolo, nella misura minima del 60%; Leccino, nella misura massima del 40%. Altre varietà locali minori quali Pendolino, Moraiolo e Rossina massimo del 10%.	A.R.P.O. Associazione Regionale tra Produttori Olivicoli dell'Emilia-Romagna, Via Emilia, 106 – 47900 Rimini, RN	15
Colline Pontine .	Provincia di Latina	Reg. UE n. 259 del 25.03.10	Itrana non inferiore al 50%; Leccino non superiore al 50%; altre varietà fino al 10%.	Consorzio di Tutela Colline Pontine DOP Via Don Minzoni, 1, Latina, LT	34-38
Colline Salernitane .	Provincia di Salerno	Reg. CE n. 1065 del 12.06.97	Rotondella, Frantoio, Carpellese o Nostrale, per almeno il 65%; Ogliarola e Leccino, in misura non superiore al 35%. Altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.	Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP "Colline Salernitane", Via Belvedere, 10 – 84091 BATTIPAGLIA (SA)	12-24
Colline Teatine	Provincia di Chieti	Reg. CE n. 1065 del 12.06.97	Gentile di Chieti, in misura non inferiore al 50%; Leccino, in misura non superiore al 40%.	Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP Colline Teatine. Via Madonna degli Angeli, 51 – 66100 CHIETI	6,50-24 Bio: 43
Dauno .	Tavoliere delle Puglie, Gargano, Sub Appennino Dauno	Reg. CE 2325 del 24/11/97	DOP Dauno – Alto Tavoliere: Peranzana o Provenzale, in misura non inferiore al 80%. Altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 20%. DOP Dauno – Basso Tavoliere: Coratina, in misura non inferiore al 70%. Altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%. DOP Dauno – Gargano: Ogliarola Garganica, in misura non inferiore al 70%. Altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%. DOP Dauno – Sub Appennino: Ogliarola, Coratina e Rotondella, presenti negli oliveti in misura non inferiore al	Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP "Dauno" (Consorzio Daunia Verde). Via Dante 27 c/o C.C.I.A.A. di FOGGIA. www.consorziodauniaverde.it	15-16

			70%. Altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%		
Garda	Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige.	Reg. CE 2325 del 24/11/97	DOP Garda -Bresciano: Casaliva, Leccino e Frantoio, in misura non inferiore al 55%. DOP Garda – Orientale: Casaliva(Drizar) e Frantoio, in misura non inferiore al 50%; Leccino, Favarol, Moraiolo, Trepp, Pendolino, fino a un massimo del 50%. Altre varieta' in misura non superiore al 15% a tutela delle cultivar autoctone. L'olio DOP Garda – Trentino si ottiene da olive prodotte negli oliveti in provincia di Trento, appartenenti alle seguenti cultivar: Casaliva, Leccino, Pendolino e Frantoio, in misura non inferiore all'80%. Altre varietà fino al 20%.	Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Garda D.O.P., Via Vittorio Veneto, 1, 37010 Cavaion Veronese VR. www.oliogardadop.it	11,00-32,4, Bio Garda Bresciano: 42
Irpinia – Colline dell'Ufita	Settore Nord della provincia di Avellino	Reg. UE n. 203 del 10.03.10	Ravece in misura non inferiore al 60%; Ogliarola, Marinese, Olivella, Ruveia, Vigna della Corte da sole o congiuntamente in misura non superiore al 40%; Leccino e Frantoio in misura non superiore al 10%.	Consorzio per la Tutela Dell'olio Extra-Vergine di Oliva Dop Irpinia – Colline dell'Ufita/Ravej Via Lapronia 83031 – Ariano Irpino (Avellino)	Bio: 18
Laghi Lombardi	Provincie di Brescia, Bergamo, Como e Lecco	Reg. CE 2325 del 24/11/97	DOP LAGHI LOMBARDI – Sebin : Leccino non inferiore al 40%; Pendolino, Frantoio, Casaliva e Sbresa, non superiore al 60%. Altre varietà presenti negli oliveti nella misura massima del 20%. DOP LAGHI LOMBARDI – Lario: Frantoio, Casaliva e Leccino, in misura non inferiore all'80%. Altre varietà presenti negli oliveti massimo 20%.	Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOPLaghi LombardiSebino – Lario – Via Einaudi, 11/c – 25121 BRESCIA	20
Lametia	Piana di Lamezia	Reg. CE 2107 del 04/10/99	Carolea, in misura non inferiore al 90%. Possono concorrere altre varietà	Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP	7,40

			presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%.	"Lametia" C/da Frasso- San Pietro Lametino 88046 Lamezia Terme (CZ)	
Lucca	Provincia di Lucca	Reg. CE 1845 del 22/10/04	Frantoio fino al 90%; Leccino fino al 30%; altre varietà diffuse sul territorio, fino al 15%.	Consorzio tutela olio DOP Lucca. Via Barsanti e Matteucci 208, Lucca	49,8
Molise	Molise	Reg. CE 1257 del 15/07/03	Aurina (o Licinia), Gentile di Larino, Oliva nera di Colletorto, e Leccino, in misura non inferiore al 80%; Paesana bianca, Sperone di gallo, Olivastro e Rosciola, in misura non superiore al 20%.	ARSIAM – SSA di Larino; Ufficio DOP Olio Molise P.zza dei Frentani, 14. Sito web: www.arsiam.it	16,64
Monte Etna	Comuni alle pendici del monte Etna nelle province di Catania, Enna e Messina	Reg. CE 1491 del 25/08/03	Nocellara Etnea in misura non inferiore al 65%. Possono concorrere altre varietà, quali Moresca, Tonda Iblea, Ogliarola Messinese, Biancolilla, Brandofino, Olivo di Castiglione, presenti negli oliveti nella misura massima del 35%.	Consorzio di Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva a D.O.P. " Monte Etna" Via A. di Sangiuliano, 349 – 95124 – Catania Web: www.dopmonteetna.it	9,2
Monti Iblei	Province di Siracusa, Ragusa e Catania	Reg. CE 2325 del 24/11/97	DOP MONTI IBLEI – Monte Lauro: Tonda Iblea, per almeno il 90%. Altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%. DOP MONTI IBLEI – Val d'Anapo; Tonda Iblea, per almeno il 60%. Altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 40%. DOP MONTI IBLEI – Val Tellaro: Moresca, per almeno il 70%. Altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 30%. DOP MONTI IBLEI – Frigentini: Moresca, per almeno il 60%. Altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 40%. DOP MONTI IBLEI – Gulfi: Tonda Iblea, per almeno il	Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'olio Extra vergine di Oliva DOP "Monti Iblei" P.zza Libertà c/o C.C.I.A.A. di RAGUSA 97100 RAGUSA www.montiblei.com	29,8-33,45; Bio: 40

			90%. Altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%. DOP MONTI IBLEI – Valle dell'Irminio: Moresca, per almeno il 60%. Altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 40%. DOP MONTI IBLEI – Calatino: Tonda Iblea, per almeno il 60%. Altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 40%. DOP MONTI IBLEI – Trigona Pancali: Nocellara Etnea, per almeno il 60%. Possono concorrere altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 40%.		
Penisola Sorrentina	Penisola Sorrentina, Monti Lattari, Isola di Capri	Reg. CE 1065 del 12/06/97	Ogliarola o Olivo da olio (detta Minucciola), per almeno il 65%; Rotondella, Frantoio, Leccino, per non più del 35%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.	Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'olio extravergine di oliva DOP "Penisola Sorrentina" Via Montariello, 7 – 80067 Sorrento, NA	29,8
Pretuziano delle Colline Teramane	Provincia di Teramo	Reg. CE 1491 del 25/08/03	Leccino, Frantoio e Dritta, in misura non inferiore al 75%. Il restante 25% è rappresentato da varietà locali minori, tra le quali sTortiglione, la Carboncella e la Castiglionese.	Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP "Pretuziano delle Colline Teramane", Via Vibrata, 72 – 64010 COLONNELLA (TE)	32,50
Riviera Ligure	Liguria	Reg. CE 123 del 23/01/97	DOP RIVIERA LIGURE – Riviera dei Fiori: Taggiasca, per almeno il 90%. Altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%. DOP RIVIERA LIGURE – Riviera del Ponente Savonese: Taggiasca, per almeno il 50%. Altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in	Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP "Riviera Ligure" Viale Matteotti, 50 – 18100 Imperia (IM) www.consorziodoprivieraligure.it	9-19

			misura non superiore al 50%. DOP RIVIERA LIGURE – Riviera di Levante: Lavagnina, Razzola,Pignola, per almeno il 55%. Altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 45%.		
Sabina	Provincie di Roma e di Rieti	Reg. CE 1263 del 01/07/96	Carboncella, Leccino, Raja, Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago e Rosciola, non inferiore al 75%. Altre varietà negli oliveti nella misura massima del 25%.	Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio a Denominazione di Origine Protetta della Sabina, Piazza S. Paolo, 31 – 02047 – POGGIO MIRTETO (RI), APOR – Via Raffaele Piria, 8 – ROMA	17
Sardegna	Sardegna	Reg. CE n. 148 del 15.02.07	Bosana, Tonda di Cagliari, Bianca, Nera di Villlacidro, Semidana in misura non inferiore al 80%. Possono concorrere altre varietà presenti nel territorio regionale nella misura massima del 20%.	Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine d'Oliva DOP Sardegna. Sede legale: Sassari, viale Italia 39 – presso la Facoltà di Agraria – Università di Sassari. Sede operativa: Cagliari Via Sassari, 3 – presso Appoc. www.oliodopsardegna.it	Bio: 28-34
Seggiano	Toscana	Reg. UE n. 1297 del 09.12.11	Olivastra di Seggiano presente in misura non inferiore al 85%; altre varietà diffuse sul territorio, fino al 15%.	Consorzio di tutela dell'Olio di Seggiano DOP, 58031 Arcidosso, GR. www.consorzioolioseggiano.it	Bio: 44
Tergeste	Provincia di Trieste	Reg. CE 1845 del 22/10/04	Belica o Bianchera in misura non inferiore all'20%. Carbona, Leccino, Leccio del Corno, Frantoio, Maurino, Pendolino da sole o congiuntamente per la differenza.	Comitato Promotore della Valorizzazione dell'Olio di Oliva Extravergine di Trieste	37.8
Terra d'Otranto	Province di Taranto e Brindisi	Reg. CE 1065 del 12/06/97	Cellina di Nardò ed Ogliarola Leccese, in misura non inferiore al 60 %. Altre varietà presenti negli oliveti possono concorrere in misura non superiore al 40%.	Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva a D.O.P. Terra d'Otranto, Piazza Mazzini, 56 – 73100 Lecce (LE). www.oliodopterradotranto.it	18
Terra di Bari	Province di Bari e Barletta-Andria-Trani	Reg. CE 2325 del 24/11/97	DOP Terra di Bari -Castel del Monte: Coratina, in misura non inferiore all'80%. Altre varietà presenti negli oliveti, in misura non superiore al 20%. DOP Terra di Bari-Bitonto: Cima di Bitonto o Ogliarola	DOP Terra di Bari -Castel del Monte: Coratina, in misura non inferiore all'80%. Altre varietà presenti negli oliveti, in misura non superiore al 20%. DOP Terra di Bari-Bitonto: Cima di Bitonto o Ogliarola Barese e Coratina, in misura	13; Bio: 14,37

			Barese e Coratina, in misura non inferiore all'80%. Altre varietà presenti, negli oliveti, in misura non superiore al 20%. DOP Terra di Bari-Murgia dei Trulli e delle Grotte: Cima di Mola, in misura non inferiore al 50%. Altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 50%.	non inferiore all'80%. Altre varietà presenti, negli oliveti, in misura non superiore al 20%. DOP Terra di Bari-Murgia dei Trulli e delle Grotte: Cima di Mola, in misura non inferiore al 50%. Altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 50%.	
Terre Aurunche	Provincia di Caserta	Reg. UE n. 1361 del 19.12.11	Sessana presente in misura non inferiore al 70%; Corniola, Itrana e Tenacella da sole o congiuntamente in misura non superiore al 30%;	Consorzio Tutela e Valorizzazione della Denominazione di Origine Protetta dell'olio Extra Vergine di oliva "Terre Aurunche Contrada Ferrarelle s.n.c. – 81053 Riardo (CE), www.terreaurunche.it	15
Terre di Siena	provincia di Siena	Reg. CE 2446 del 06/11/00	Frantoio, Correggiolo, Leccino e Moraiolo (almeno due delle precedenti cultivar presenti singolarmente per almeno il 10% e congiuntamente in misura non inferiore all'85%). Altre cultivar quali Pendolino, Maurino, Olivastra, Morchiaio, Pitursello, Americano, Arancino, Ciliegino, Filare, Gremignolo, Maremmano, Mignolo, Olivo Bufalo, in misura non superiore al 15%.	Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP "Terre di Siena" Via della Sapienza, 8 – 53100 Siena, SI Web: www.olioterredisienadop.it	14; Bio: 19
Terre Tarentine	Versante jonico entroterra tarantino	Reg. CE 1898 del 29/10/04	Leccino, Coratina, Ogliarola e Frantoio in misura non inferiore 80%; altre varietà fino al 20%.	Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Taranto	30
Tuscia	Provincia di Viterbo	Reg. CE 1623 del 04/10/05	Frantoio, Caninese e Leccino, per non meno del 90 %. Altre varietà presenti negli oliveti, in misura non superiore al 10%.	Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di VITERBO, Via F.lli Rosselli, 4 – 01100 VITERBO, www.vt.camcom.it	30; Bio: 23,45
Umbria	Colli Assisi Spoleto, Colli Martani, Colli Amerini, Colli del	Reg. CE 2325 del 24/11/97	DOP Umbria-Colli Martani: Moraiolo, in misura non inferiore al 20%; S.Felice, Leccino e Frantoio, in misura non superiore all'80%. Altre varietà, fino a un massimo del 10%.	Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP Umbria. Via Arco di Druso 37, presso Palazzo Leti	8,55; Bio Colli Martani: 35,2; Umbria Colli Orvietani:

	Trasimeno, Colli Orvietani.		DOP Umbria-Colli Amerini: Moraiolo, in misura non inferiore al 15%; Rajo, Leccino e Frantoio, in misura non superiore all'85%. Altre varietà, fino a un massimo del 10%. DOP Umbria-Colli del Trasimeno: Moraiolo e Dolce Agocia, non inferiore al 15%; Leccino e Frantoio, in misura non inferiore al 65%. Altre varietà, fino a un massimo del 20%. DOP Umbria-Colli Orvietani: Moraiolo, in misura non inferiore al 15%; Frantoio, in misura non superiore al 30%; Leccino, in misura non superiore al 60%. Altre varietà fino a un massimo del 20%.		29-30; Bio Kosher: 50
Val di Mazara	Province di Palermo e Agrigento	Reg. CE 138 del 24/01/01	Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola, in misura non inferiore al 90%. Altre varietà presenti negli oliveti come Ogliarola Messinese, Giarraffa e Santagatese. nella misura massima del 10%	Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP Val di Mazara, Via Ugdulena, 3 – 90143 PALERMO. www.dopvaldimazara.it	5-22; Bio: 11,5-33,8
Valdemone	Provincia di Messina ad esclusione dei comuni Floresta, Moio Alcantara e Malvagna	Reg. CE 205 del 04/02/05	Santagatese, Ogliarola Messinese, Minuta, in misura non inferiore al 70%; Mandanici, Nocellara Messinese, Ottobratica, Verdello e Brandofino, in misura non superiore al 30%.	Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP Valdemonec/o APOM Via del Vespro, 6 Isol. 290 – 98100 MESSINA	20-30
Valle del Belice	Comuni di Campobello di Mazara, Castelvetrano, Partanna, Santa Ninfa, Poggioreale e Salaparuta	Reg. CE 1486 del 20/08/04	Nocellara del Belice in misura non inferiore 70%; Giarraffa, Biancolilla, Cerasuola, Buscionetto, Santagatese e Ogliarola Messinese, fino al 30%.	Consorzio di tutela Olio DOP Valle del Belìce, Via IV Novembre, 11 91022 – Catelvetrano (TP)	25
Valli Trapanesi .	Provincia di Trapani	Reg. CE 2325 del 24/11/97	Cerasuola e Nocellara del Belice non inferiore all'80%. Altre varietà presenti negli oliveti non superiore al 20%.	Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP Valli TrapanesiVia Vespri, 37 – 91100 TRAPANI Tel. 0923 27666 Fax 0923 23881	10-20; Bio: 34

Veneto .	Valpolicella, Colli Euganei, Colli Berici, zona del Grappa.	Reg. CE 2036 del 17/10/01	DOP Veneto Valpolicella:Grignano o Favarol per almeno il 50%; Leccino, Casaliva o Frantoio, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno, Trep o Drop non superiore al 50%.Altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%. DOP Veneto Euganei e Berici: Leccino e Rasara per almeno il 50%; Frantoio, Maurino, Pendolino, Marzemino, Riondella, Trep o Drop, Matosso in misura non superiore al 50%. Altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%. La DOP Veneto del Grappa: Frantoio e Leccino per almeno il 50%; Grignano, Pendolino, Maurino, Leccio del Corno, Padanina in misura non superiore al 50%. Altre varietà sperimentali negli oliveti in misura non superiore al 10%.	Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva DOP Veneto, viale del Lavoro, 52 – 37135 Verona Tel. 045. www.oliovenetodop.it	28-30
Vulture .	Rapolla (Pz), area del Vulture	Reg. UE n. 21 del 11.01.12	Ogliarola del Vulture in misura non inferiore 70%; Coratina, Cima di Melfi, Palmarola, Provenzale, Leccino, Frantoio, Cannellino e Rotondella, da sole o congiuntamente fino al 30%.	Consorzio di Tutela Olio Extravergine di Oliva Vulturec/o Oleificio Cooperativo Rapolla Fiorente Zona Industriale Rapolla (PZ)	13,75

Visto il perdurare delle frodi European Consumers sta avviando una campagna indipendente di analisi chimiche sugli oli extra-vergini maggiormente diffusi a prezzi sospetti. Inoltre, si impegnerà affinché sull'etichetta siano riportate maggiori informazioni organolettiche per favorire un maggior controllo della qualità sia nel trasporto che nello stoccaggio essendo la loro violazione rientrante nel reato di truffa. In particolare, sarebbe necessario specificare i range caratterizzanti il singolo prodotto col numero di perossidi e la quantità di Etil esteri e Metil esteri, considerando le diverse modalità e tempi di conservazione in relazione ai processi di vendita fino al consumatore finale.
Un programma per tutelare i produttori italiani dall'invasione di olio proveniente dall'estero, oltre a garantire i consumatori di fronte alle truffe alimentari si deve basare su tre pilastri: stampa di sicurezza (contrassegno), per il riconoscimento del prodotto a tutela dalla contraffazione;

tracciabilità mediante sistema informativo per fornire informazioni sui canali di distribuzione dei prodotti contrassegnati; rintracciabilità attraverso numerazione univoca presente sui contrassegni che, unita al codice di controllo, consente di conservare traccia della storia del prodotto etichettato[24].

[24] Tracciabilità del prodotto e tutela contro le truffe alimentari del comparto olivicolo. https://www.cooperativeitalia.it/olio-un-contrassegno-per-certificare-lextravergine-doliva-italiano/