

Le frodi più comuni nel settore degli oli di oliva

La **sofisticazione** degli oli di oliva può verificarsi in seguito a:

- miscelazione di olio di oliva con olio di semi tal quale o preventivamente sottoposto a particolari trattamenti per nascondere i componenti che lo renderebbe riconoscibile al controllo analitico;

- oli dichiarati extravergini di oliva ottenuti illecitamente per miscelazione di oli raffinati con oli vergini (anche lampanti);

È considerata una **contraffazione**:

- l'olio di semi colorato con clorofilla venduto come olio vergine di oliva;

- l'olio vergine ed extravergine di oliva non di origine italiana venduto come olio extravergine di oliva made in Italy o addirittura come denominazione di origine tutelata (IGP/DOP).

L'**adulterazione** avviene quando gli oli di oliva vengono illecitamente sottoposti, in raffineria, a processi di deodorazione (allontanamento di odori sgradevoli per iniezione di vapore sottopressione) e disacidificazione (riduzione dell'acidità operando a bassa temperatura e sotto vuoto) per ottenere oli privi dei difetti sensoriali e a bassa acidità che poi vengono venduti per extravergini, in violazione alla vigente normativa nazionale e comunitaria.