

L'olio miscelato non è più extravergine



L'olio ottenuto dalla **miscelazione** dell'olio extravergine con l'olio di oliva vergine non potrà più avere sull'etichetta la denominazione «extravergine», ma dovrà essere classificato **olio vergine di oliva**».

La novità è contenuta in una circolare interdipartimentale del Masaf ed è finalizzata a «tutelare la qualità dell'olio che viene commercializzato in Italia», ma anche a «garantire la trasparenza del mercato e il diritto dei consumatori a un'informazione corretta e veritiera».

L'olio già confezionato, ottenuto dalla miscelazione e dichiarato extravergine, potrà

essere posto in commercio fino all'esaurimento delle scorte, mentre l'olio miscelato sfuso dovrà essere riclassificato come «olio di oliva vergine».

essere etichettato
il ministro
Lollobrigida
controlli, e
una garanzia
agricoltori

La necessità

A questo
da Bruxelles
Relazione
orientamento
oliva extra
Corte Ue
sufficiente
norme dell'UE in modo diverso».



«Potrà
ore», ha spiegato
e **Francesco**
aumentare i
o sia davvero è
nostri

o direttamente
a, che nella
enti od
miscelare oli di
avergine»; la
on è
interpretato le

Francesco Lollobrigida, ministro dell'agricoltura

...e la discrasia con gli altri Paesi

Proprio la degradazione del prodotto, e quindi la qualità, è il nodo centrale intorno al quale si sviluppa l'intervento normativo del Masaf, che va di fatto a ribaltare i contenuti di una nota dell'Icqrif risalente al 2002 (poi confermata dalla Dg Agri della Commissione europea), con cui il Ministero stabiliva la liceità della miscelazione a patto che il prodotto finale rispettasse «tutti i parametri chimici, fisici e organolettici previsti».

Ora, con lo stop alla denominazione «extravergine» sulle etichette degli oli miscelati, se da una parte si va a tutelare la qualità del prodotto italiano, dall'altra si rischia non soltanto di non incidere sulle dinamiche di mercato, ma anche e soprattutto di creare una pericolosa discrasia tra le regole nazionali e quelle applicate in altri Paesi produttori di olio, con un possibile svantaggio competitivo non indifferente.

E questo in ragione del fatto che in Italia potranno comunque continuare a essere importati (e venduti) oli extravergine miscelati prodotti in altri Paesi.

I commenti delle organizzazioni

Nonostante queste possibili (e più che plausibili) criticità, la novità ha raccolto il

favore di diverse organizzazioni di categoria.

La prima a esultare è stata Coldiretti, rivendicando di fatto la paternità dell'intervento e spiegando che «la pratica del blending, tollerata in Italia sulla base di vecchie circolari ministeriali ed europee, consente oggi all'industria di correggere i difetti di un olio vergine «annegandolo» in una percentuale di extravergine» e «ingannando di fatto il cittadino sulla reale purezza del prodotto». Sulla stessa linea Cia-Agricoltori italiani, secondo cui «vendere come evo un prodotto ottenuto dall'aggiunta, seppur minima, di olio non extravergine è una vera e propria frode e configura un inganno ai consumatori», motivo per cui è importante che «si intervenga anche a livello UE». L'intervento, in ogni caso, è «un ulteriore tassello rispetto all'obiettivo di combattere gli illeciti».

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 20/2026

L'olio miscelato non è più extravergine

di Valerio Aprili

Per leggere l'articolo completo **abbonati** a *L'Informatore Agrario*