

Come distinguerlo, che cosa evitare

Olio del Garda, attenzione alle frodi

Anche l'olio del Garda ha i suoi falsi. Ma come riconoscere la frode perpetrata ad una delle eccellenze del nostro lago?

«I prodotti che vogliono beneficiare della denominazione d'origine protetta – spiega **Andrea Bertazzi**, presidente del Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva Garda Dop – devono soddisfare i requisiti di conformità richiamati nel disciplinare; tutto il prodotto immesso sul mercato come olio extravergine di oliva Garda Dop deve riportare sulla confezione il contrassegno numerato: questo bollino rende il prodotto rintracciabile ai controlli e riconoscibile al consumatore dagli altri oli presenti sul mercato; e viene rilasciato dall'ente di certificazione solo se il prodotto e il processo di elaborazione sono conformi al disciplinare».

In seguito all'attività di controllo straordinaria sulla tracciabilità e l'etichettatura dei prodotti alimentari avviata in tutta Italia dal nucleo antifrodi dei Carabinieri, che nelle scorse settimane ha emesso sanzioni amministrative per l'olio

«del Garda» con marchi non autorizzati, il presidente del Consorzio fa chiarezza su come mettersi al sicuro da eventuali truffe. Va ricordato che per legge «la dicitura "Garda Dop" può essere messa in etichetta solamente da chi ha prodotto effettivamente Olio Garda Dop, quindi ha rispettato e seguito attentamente oltre al disciplinare di produzione anche le procedure di controllo previste per ottenere la certificazione come previsto dal Regolamento CE 2081/92», precisa ancora Bertazzi.

Sulla confezione è fondamentale la dicitura "Garda Dop". Purtroppo non mancano i casi di tentativi di sviare il consumatore riportando in maniera più o meno celata il più grande lago nazionale. Chi abita questo territorio, conclude il presidente del Consorzio, «dovrebbe imparare a conoscere i prodotti di queste terre e ricordare che non è possibile acquistare oli extravergini a prezzi bassissimi». Dagli otto euro al litro in giù, insomma, meglio dubitare.

Francesca Gardenato

