



Frode sull'olio extravergine d'oliva: 7 grandi marchi italiani nei guai

Autore: Redazione

Data: 11 Novembre 2015

Olio d'oliva extravergine che invece non era tale. I Nas di Torino hanno condotto un'indagine che ha portato all'iscrizione nel registro degli indagati, per **frode in commercio**, i rappresentanti legali di **Carapelli, Bertolli, Santa Sabina, Coricelli, Sasso, Primadonna e Antica Badia**. Dai campionamenti effettuati dai Nas è emerso che le sette aziende avrebbero dichiarato che l'olio era extravergine al cento per cento o comunque presente e miscelato con altri oli, quando in realtà sarebbe stato **semplicemente 'vergine'**. Secondo quanto riportato dal Fatto Alimentare, un esame condotto **dalla rivista Test (ex Salvagente)** su 20 bottiglie d'olio extravergine, ne ha **declassato** quasi la metà a olio extravergine, per la presenza di difetti organolettici e di alcuni parametri chimici. Secondo una norma datata 1991, per ottenere l'appellativo 'extra vergine' il prodotto non deve presentare difetti e deve superare la prova del panel test.

Dal test è emerso che **9 marche su 20 non avevano superato gli esami previsti dalla legge**. Il primo difetto riscontrato nelle bottiglie è definito 'riscaldamento-morchia'. Per riscaldamento si intende una caratteristica delle olive che hanno sofferto un avanzato grado di fermentazione, con un odore e un gusto di fritto, mentre la parola morchia sottintende un olio rimasto per lungo tempo a contatto con le impurità da cui si libera una volta decantato.

Ecco cosa è emerso dalla richiesta, come riportato dal sito Giornalettismo:

Nello specifico, ecco quali sono i marchi che non hanno superato l'esame: "Si tratterebbe di Carapelli, Santa Sabina, Bertolli, Coricelli, Sasso, Primadonna (confezionato per la Lidl) e Antica Badia (per Eurospin)", tutti oli prodotti in Toscana, Abruzzo e Liguria". Il difetto di rancido è stato riscontrato nell'olio De Cecco, Bertolli Gentile e Carrefour. Il difetto di muffa e umidità terra ha interessato l'olio Sasso. L'attribuzione anche di una sola nota negativa – ha precisato la rivista – ha automaticamente decretato il declassamento dalla categoria "extravergine" a quella inferiore di "vergine" che viene pagato all'ingrosso il 30-40% in meno. La prova chimica degli alchil esteri ha indirettamente confermato le criticità riscontrate nella prova di assaggio. Non è la prima volta che l'extra vergine italiano scivola.

L'inchiesta è nata nel **2015**, dopo la segnalazione della rivista Test. E' importante sottolineare che l'inchiesta della rivista **non riguarda in alcun modo la potenziale nocività degli oli venduti: non si tratta di prodotti nocivi per la salute**. Secondo l'accusa il problema è il potenziale inganno rivolto al consumatore, che avrebbe pagato circa il 30% in più una bottiglia di olio, pensando che fosse extra vergine.

Fonte: [Giornalettismo](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/frode-sullolio-extravergine-doliva-7-grandi-marchi-italiani-nei-guai/>

Generato il 14/06/2026