

Liscio come l'olio

L'olio extra vergine di oliva, ritenuto il principe della dieta mediterranea, è uno degli alimenti più regolati dal punto di vista normativo nel panorama alimentare europeo, sia per favorirne la commercializzazione e la qualità e sia per evitarne le contraffazioni. Leggere le etichette alimentari è ormai considerato un diritto/dovere da parte del consumatore e diventa ancora più importante se si tratta di prodotti di largo consumo, come è appunto l'olio, che si contraddistinguono per essere anche altamente nutraceutici, ovvero alimenti che esercitano effetti positivi sullo stato di salute delle persone, per cui la scelta diventa ancor più rilevante e preziosa.

Percezione della qualità Il concetto di qualità ha varie declinazioni: qualità è la certezza dell'origine di un prodotto; il legame con il territorio attraverso le DOP e le IGP; l'etica delle produzioni attraverso l'applicazione di agricoltura biologica o mediante una certificazione di commercio equo e solidale o di quant'altro sia indicativo di sostenibilità e rispetto delle persone e dell'ambiente. Ma se il prodotto non possiede marchi di qualità o altre specifiche indicazioni, il consumatore riuscirà a orientarsi verso scelte qualitativamente elevate? Sì, grazie alle etichette. Come abbiamo già detto nei precedenti articoli, devono contenere obbligatoriamente alcune indicazioni ma possono anche offrire informazioni aggiu

...

Consultazione dell'intero articolo riservata agli abbonati

10/11/2020