Warning: getimagesize(images/agribose/agribose_cibo_cultura_Rametto-con-olive.jpg): failed to open stream: No such file or directory in **/home/monast59/public_html/plugins/content/multithumb/multithumb.php** on line **1563**

Warning: getimagesize(images/agribose/agribose_cibo_cultura_Rametto-con-olive.jpg): failed to open stream: No such file or directory in **/home/monast59/public_html/plugins/content/multithumb/multithumb.php** on line **1563**

Olio: in vigore l'obbligo del tappo antitruffa

Multithumb found errors on this page:

There was a problem loading image 'images/agribose/agribose_cibo_cultura_Rametto-con-olive.jpg'

There was a problem loading image 'images/agribose/agribose_cibo_cultura_Rametto-con-olive.jpg'

Contro le truffe, entra in vigore l'obbligo del tappo antirabbocco per tutti i contenitori di olio extra vergine di oliva serviti nei pubblici esercizi, secondo quanto previsto dalla legge europea 2013 bis approvata dal Parlamento e pubblicata sul supplemento n.83 della Gazzetta Ufficiale 261.

Lo rende noto la Coldiretti nel sottolineare che si tratta di una misura di trasparenza per evitare che le vecchie oliere in bar, mense, ristoranti e pizzerie vengano riempite o allungate con prodotti stranieri spacciati per italiani, come purtroppo spesso avviene in una situazione in cui sono aumentate del 45 per cento le importazioni nei primi sette mesi del 2014.

Secondo il provvedimento, gli oli di oliva vergini proposti in confezioni nei pubblici esercizi, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, devono essere presentati in contenitori etichettati conformemente alla normativa vigente, forniti di idoneo dispositivo di chiusura in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata e provvisti di un sistema di protezione che non ne permetta il riutilizzo dopo l'esaurimento del contenuto originale indicato nell'etichetta.

La legge prevede anche sanzioni per chi non usera' oliere con tappo antirabbocco che vanno da 1 a 8mila euro e la confisca del prodotto. Le novità per il prodotto simbolo della dieta mediterranea non si fermano, però, al tappo antirabbocco, in quanto è prevista anche una più accentuata rilevanza cromatica rispetto all'etichettatura degli oli che siano prodotti con miscele provenienti da uno o più Stati, così da mettere in guardia il consumatore sulla diversa qualità e composizione merceologica del prodotto.

Va detto, anche che le modifiche introdotte nel corpo della cosiddetta legge salva-oli ne assicurano ora la più ampia operatività richiedendo a tutti gli organi di polizia giudiziaria un rafforzato impegno su tutti i fronti, dal controllo del traffico di perfezionamento attivo a quello delle modalità di vendita sottocosto. In una situazione in cui la produzione nazionale è crollata quest'anno del 35 per cento a circa 300mila tonnellate, occorre adottare tutte le misure necessarie per garantire trasparenza negli scambi, combattere i rischi di frodi e assicurare la possibilità di fare una scelta di acquisto consapevole ai consumatori italiani", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel chiedere di mettere a punto "una task force coordinata di controllo per l'immediata attuazione delle norme contenute nella legge "salva olio" approvata dal Parlamento".

Il richiamo in particolare, è alle norme sul funzionamento del mercato e della concorrenza: dalla previa autorizzazione del Ministero delle Politiche agricole all'ammissione al regime di perfezionamento attivo nel caso di acquisto dai Paesi extra Ue di miscele di olio fino alla disciplina contro il segreto, che contempla l'accesso ai documenti degli uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera delle informazioni detenute attraverso collegamenti a banche dati elettroniche.

L'Italia è il primo importatore mondiale di oli di oliva che vengono spesso mescolati con quelli nazionali per acquisire, con le immagini in etichetta e sotto la copertura di marchi storici, magari ceduti all'estero, una parvenza di italianità da sfruttare sui mercati nazionali ed esteri. Sotto accusa è la mancanza di trasparenza nonostante sia obbligatorio indicarla per legge in etichetta dal primo luglio 2009, in base al Regolamento comunitario n.182 del 6 marzo 2009.

Sulle bottiglie di extravergine ottenute da olive straniere in vendita nei supermercati è quasi impossibile, nella stragrande maggioranza dei casi, leggere le scritte “miscele di oli di oliva comunitari”, “miscele di oli di oliva non comunitari” o “miscele di oli di oliva comunitari e non comunitari” obbligatorie per legge nelle etichette dell’olio di oliva. La scritta è riportata in caratteri molto piccoli, posti dietro la bottiglia e, in molti casi, in una posizione sull’etichetta che la rende difficilmente visibile.

Inoltre spesso bottiglie con extravergine ottenuto da olive straniere sono vendute con marchi italiani e riportano con grande evidenza immagini, frasi o nomi che richiamano all’italianità fortemente ingannevoli. I consumatori dovrebbero fare la spesa con la lente di ingrandimento per poter scegliere consapevolmente. In attesa che vengano strette le maglie larghe della legislazione per non cadere nella trappola del mercato il consiglio di Coldiretti è quello di guardare con più attenzione le etichette ed acquistare extravergini a denominazione di origine Dop, quelli in cui è esplicitamente indicato che sono stati ottenuti al 100 per 100 da olive italiane o di acquistare direttamente dai produttori nei frantoi o nei mercati di Campagna Amica.

L’Italia può contare su un patrimonio di circa 250 milioni di piante su 1,1 milioni di ettari di terreno con un fatturato del settore stimato in 2 miliardi di euro ed un impiego di manodopera per 50 milioni di giornate lavorative.

Fonte: Coldiretti