

**Rapporto** | La Coldiretti denuncia le molte importazioni contraffatte

# Sull'olio d'oliva rischio di truffe: come difendersi

**Michele Gota**

L'erba del vicino è sempre più verde. Figurarsi l'olio d'oliva. Così è di pochi giorni fa la notizia che nel 2011 l'Italia ha conquistato un altro primato mondiale. È diventata il primo importatore di olio di oliva: 584 mila tonnellate, il massimo storico, contro le 483 mila t di produzione nazionale. Un'alluvione. Peccato, perché come ha detto il presidente della Coldiretti, Sergio Marini, «è scandaloso che in un Paese come l'Italia, che ha conquistato primati mondiali nella qualità dell'extravergine, i cittadini siano costretti a consumare, con l'inganno, prodotti scadenti, ottenuti spesso mescolando prodotti di origine diversa». Già, perché nonostante i controlli e le denunce effettuati da Carabinieri, Corpo forestale dello Stato e Agenzia delle Dogane, alcune aziende vendono un olio che non è quello dichiarato sulla confezione.

L'olio, come noto, ha caratteristiche diverse a seconda della zona di produzione. Per inciso, nel 2011, le Regioni prime produttrici sono state la Puglia con 166.536 t, pari al 35%, la Calabria con 161.845 t e la Sicilia con 51.214 t. Ed è altrettanto vero che i consumatori hanno gusti diversi. Ma chi pensa di acquistare un extravergine italiano non dovrebbe trovarsi in tavola un cocktail di varia provenienza. Per questo sono importanti le indicazioni riportate sull'etichetta, che dovrebbero essere comprensibili e facilmente leggibili. E qui, ecco il primo intoppo.

Dall'analisi presentata dalla Col-

diretti nel corso dell'iniziativa «Per il futuro dell'olio italiano», promossa insieme a Unaprol e a Fondazione Symbola (fondazione per le qualità italiane), risulta che nella maggioranza degli oli in commercio «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». In altre parole, sulle etichette di oli

ottenuti da olive straniere e posto in vendita nei supermercati italiani in genere è quasi impossibile leggere la scritta obbligatoria per legge: «miscele di oli di oliva comunitari», oppure «miscele di oli di oliva non comunitari», o «miscele di oli di oliva comunitari e non comunitari».

Certo, la legge europea impone che sia indicata la provenienza e non la grandezza della scritta, ma un "corpo" tipografico piccolo fa nascere qualche dubbio. Ed è altrettanto certo che se per

alcuni consumatori queste indicazioni sono trascurabili, tutti si stupiscono nel sapere che quattro bottiglie di olio extravergine su cinque

vendute in Italia contengono miscele di altri Paesi, e che il 74% dell'import arriva dalla Spagna, il 15% dalla Grecia e il 7% dalla Tunisia.

Sempre per la Coldiretti gli oli importati «vengono infatti 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 dove sono state esportate 364 mila tonnellate nel 2011». Non è un caso che, secondo il rapporto 2010 Coldiretti-Eurispes sulle agromafie, «il 93,1% del vergine e dell'extravergine importato dai Paesi extracomunitari viene dalla Tunisia. Quando entra in Italia inonda le provincie di Pavia (33,3%), Lucca (19,1%) e Genova (10,1%)».

Certo, nessuno impedisce di commercializzare olio non italiano. Basta dichiararlo, anziché farlo credere "tricolore". E talora non è vera neppure la scritta «miscele di oli di oliva comunitari»: come è stato documentato, in qualche porto europeo attraccano navi con prodotto non comunitario, che poi mani e documenti "sapienti" dichiarano europeo.

A conferma, in un'inchiesta

pubblicata dal quotidiano «la Repubblica» lo scorso dicembre, si ricordava che in Puglia «fu scoperta nel 2008, una delle truffe più grosse degli ultimi anni. Duemilatrecento tonnellate di olio proveniente dall'estero sequestrate. Controlli su 250 operatori. Venti aziende coinvolte in tutta Italia. La cabina di regia del finto olio extravergine italiano al cento per cento - con interi scatoloni di documenti falsi - era un'azienda di Andria. L'olio arrivava dai soliti serbatoi, Spagna, Grecia, Tunisia. Acquisito come extravergine, miscelato con olio locale, e infine rivenduto come "prodotto italiano al cento per cento" non solo in Italia ma anche all'estero. In parte veniva spacciato anche come "biologico"».

Per la Coldiretti, poi, «una confezione da un litro di un buon olio extra vergine di oliva, prodotto al 100% con olive italiane, non potrebbe costare, mediamente al consumo, sullo scaffale di un supermercato, meno di 6 euro». Il motivo per cui, invece, lo si trova in vendita anche a meno di 3 euro al litro è semplice. In Spa-

gna, primo produttore europeo, un chilo d'olio costa attorno ai 50 centesimi di euro, in Tunisia, primo produttore africano, 20-23 centesimi; in Italia, 4-5 euro (con variazione dai 3,50 in Puglia ai 7 del Nord). Insomma, basta importarlo, miscelarlo e imbottigliarlo.

D'altra parte, senza assolutamente entrare in merito alla

provenienza e alla qualità, tra le decine di marchi presenti sul mercato italiano, spesso di italiano è rimasto solo il nome. Per esempio, il gruppo spagnolo Deoleo è proprietario delle aziende Bertolli, San Giorgio, Sasso e Carapelli, che a sua volta ha, tra l'altro, anche i marchi Delizia, Frantolio e Le Macine.

Non basta. La dicitura «100% italiano» non garantisce la qualità assoluta, perché anche in Italia ci sono olive e olive, che danno un prodotto diverso secondo l'annata, il modo di raccoglierle, selezionarle e conservarle. La soluzione più sicura è quella di acquistare oli con il marchio Dop e Igp, che identificano appunto una zona precisa. Unica «controindicazione» è il prezzo:

in genere, da 8 a 25 euro al litro.

Un discorso a parte merita l'indagine compiuta lo scorso autunno da Unaprol-Consortio olivicolo italiano (creato nel 1966 da Coldiretti e Confagricoltura), in collaborazione con Coldiretti e **Symbola**. Dodici campioni delle marche più vendute sono stati prelevati in ipermercati di tutt'Italia e poi esaminati da tre distinti laboratori, compresa l'Agenzia delle Dogane di Roma. Gli oli sono risultati in linea con i parametri di legge sul piano chimico, ma l'analisi ha rilevato la presenza di muffe in oltre il 40% delle bottiglie esaminate; poi il 16% conteneva olio derivato da olive alterate e l'8% risultava addirittura rancido.

Sulla base di questi e altri dati, per tutelare da un lato il consumatore, dall'altro l'olivicultura italiana (250 milioni di piante, con un impiego di manodopera pari a 50 milioni di giornate lavorative l'anno), la Coldiretti ha presentato una proposta di legge sulla riclassificazione degli oli vergini, sulla trasparenza e sulla tutela del consumatore, sull'indicazione di chi importa l'olio. L'augurio è che quanto prima la proposta diventi legge.



**Un nuovo record mondiale dell'Italia: è il primo Paese che acquista dall'estero un prodotto sempre "nazionale"**

