

Breaking News

Home > Food

Olio: nel piatto piu' straniero che italiano, e' allarme

CONDIVIDI:



RSS



Mi piace

Condividi

Tweet

10:11 21 MAR 2012



(AGI) - Roma, 21 mar. - L'arrivo in Italia di olio di oliva straniero ha raggiunto il massimo storico di 584mila tonnellate e ha superato la produzione nazionale, in calo nel 2011 a 483mila tonnellate. E' quanto emerge da una analisi presentata dalla Coldiretti nel corso dell'iniziativa "Per il futuro dell'olio italiano" promossa insieme a Fondazione **Symbola** e Unaprol. Il risultato del sorpasso e' il fatto che oggi la maggioranza delle bottiglie di olio provengono da olive straniere senza che questo sia sempre chiaro ai consumatori ma - sottolineano Coldiretti, **Symbola** e Unaprol - si assiste anche ad una

forte riduzione della qualita' dell'olio in vendita oltre che a una pericolosa proliferazione di truffe e inganni.

L'Italia e' il primo importatore mondiale di olio che per il 74 per cento - precisano Coldiretti, **Symbola** e Unaprol - viene dalla Spagna, il 15 per cento dalla Grecia e il 7 per cento dalla Tunisia. Nel 2011 - continuano Coldiretti, **Symbola** e Unaprol - si e' dunque verificato un ulteriore aumento del 3 per cento nelle importazioni di olio di oliva dall'estero che sono quasi triplicate negli ultimi 20 anni (+163 per cento), sommergendo di fatto la produzione nazionale, che sarebbe peraltro quasi sufficiente a coprire i consumi nazionali. Gli oli di oliva importati in Italia 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 italianita' da sfruttare sui mercati nazionali ed esteri dove sono state esportate 364mila tonnellate nel 2011.

Non e' un caso che secondo una analisi Coldiretti/Eurispes il 19,1 per cento dell'olio extracomunitario importato in Italia nel 2010 e' stato destinato alla provincia di Lucca, mentre il 10,1 per cento alla provincia di Genova dove si trovano importanti stabilimenti.

"E' scandaloso che in un Paese come l'Italia che ha conquistato primati mondiali nella qualita' dell'extravergine i cittadini siamo costretti a consumare, con l'inganno, prodotti scadenti ottenuti spesso mescolando prodotti di origine diversa", ha affermato il presidente della Coldiretti Sergio Marini nel sottolineare che a dimostrarlo ci sono le ripetute denunce di frodi e sofisticazioni e i sequestri di prodotto adulterato effettuati dalle forze dell'ordine a partire dai Nas, dai Nac e dal Corpo forestale dello Stato. Sotto accusa e' anche la mancanza di trasparenza visto che quattro bottiglie di olio extravergine su cinque in vendita in Italia contengono miscele di diversa origine, per le quali e' praticamente illeggibile la provenienza delle olive impiegate, secondo una indagine della Coldiretti. E questo 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 e' 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 - spiega Coldiretti - e' 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'italianita' 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, **Symbola** e Unaprol e' quello di guardare con diffidenza ai prezzi eccessivamente bassi che non coprono neanche il costo delle olive, come dimostrano i numerosi e preoccupanti casi di sequestri di olio deodorato a basso prezzo effettuati dalle autorita' di controllo.

Consideriamo che 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.

Condividi Invia ad un Amico Stampa A- A+ Dimensione del testo

Articolo successivo > [Borse europee: positive in partenza](#)

Cerca la notizia

Cerca

cerca case e appartamenti

Inserisci comune

TROVA

IN PRIMO PIANO

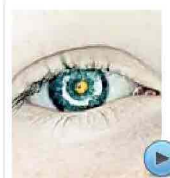
VIDEO



Campagna acqua Amref



Il regista di "la meglio gioventu" porta sullo schermo la strage di piazza Fontana



Musica: Lucio Dalla inedito in 'Cromatica' con i Marta sui Tubi

CALCIO MOTORI ALTRI SPORT

17:20 > Calcio: Barcellona piu' forte al mondo, Inter prima Italia

14:58 > Calcio: Muamba, Premier League rivede procedure mediche

14:53 > F. 1: Schumacher, Sepang dara' vero indizio su forze in pista

14:41 > F. 1: GP Australia, Massa, un week-end davvero negativo

18:05 > Basket: Gallinari, "Stop un mese, ma contento per stagione"

09:44 > Basket: NBA. infortunio per Gallinari, un mese di stop