



vini e saporì.net

a tavola con amici, in rete.

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS

twitter

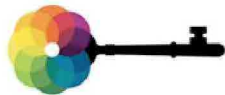
Mercoledì, 21 marzo 2012 - Ore 12:25

Vini e Saporì: News dal mondo dell'Enogastronomia

Segnala a
ViniSaporì.net



Hotel La Punta ***
Otranto (Le)
... a 50 m. dal mare



ALTERNATIVA
SOSTENIBILE
.IT



21 Marzo 2012 - 09:56
NOVITA' DAL MONDO - Letto: 45 volte

Made in Italy, Coldiretti: nel piatto più olio straniero che italiano. E' allarme

L'arrivo in Italia di olio di oliva straniero ha raggiunto il massimo storico di 584 mila tonnellate e ha superato la produzione nazionale, in calo nel 2011 a 483 mila tonnellate.

Rss Invia a un amico Condividi su Facebook Condividi su Twitter

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 è 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 qualità dell'olio in vendita oltre che a una pericolosa proliferazione di truffe e inganni. L'Italia è 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 è 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 italianità da sfruttare sui mercati nazionali ed esteri dove sono state esportate 364 mila tonnellate nel 2011. Non è un caso che secondo una analisi Coldiretti/Eurispes il 19,1 per cento dell'olio extracomunitario importato in Italia nel 2010 è 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 qualità 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 è 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 è 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 è quasi impossibile, nella stragrande maggioranza dei casi, leggere le scritte "miscela di oli di oliva comunitari", "miscela di oli di oliva non comunitari" o "miscela 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, Symbola e Unaprol è 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 autorità 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

LE NOSTRE RUBRICHE

NOVITA' DAL MONDO

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E RIVISTE

ITINERARI E DEGUSTAZIONI

LEGGI E REGOLAMENTI

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

20-03-2012 Equinozio di Primavera, esplose la passione per la terra: ecco il decalogo per un orto (quasi) perfetto

5-03-2012 Festa della Donna, Confagricoltura Liguria: "Dopo il gelo mimose dimezzate per la festa dell'8 marzo"

20-02-2012 Imu, stangata da 40 milioni di euro sulle aziende agricole. Appello di Coldiretti Lombardia al buonsenso dei comuni

10-03-2012 Maltempo,

supermercato, meno di 6 euro.

L'attacco all'olio italiano - concludono Coldiretti, **Symbola** e Unaprol - mette a rischio un patrimonio ambientale con oltre 250 milioni di piante sul territorio nazionale che garantiscono un impiego di manodopera per 50 milioni di giornate lavorative all'anno e un fatturato di 2 miliardi di euro. La produzione nazionale si concentra in Puglia (35 per cento), Calabria (33 per cento), Sicilia (8 per cento), Campania (6 per cento), Abruzzo (4 per cento), Lazio (4 per cento), Toscana (3 per cento) e Umbria (2 per cento). Sono 43 gli oli italiani a denominazione di origine riconosciuti dall'Unione Europea.

[Ricette Antipasti](#) | [Ricette Primi](#) | [Ricette secondi piatti di carne](#) | [Ricette secondi piatti di pesce](#) | [Ricette secondi piatti di pollame](#) | [Ricette Salse](#) | [Ricette Contorni](#) | [Ricette Dessert](#) | [Ricette Bevande](#) | [Ricette Biscotti](#) | [Ricette Dolci](#)



Otranto-Hotel La Punta

a partire da € 56



Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



vini e sapori.net

Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy" sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

Vini e Sapori - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 Otranto (Lecce)

Confagricoltura: uragano in Sicilia. Danni per milioni di euro. Case rurali e serre scoperchiate, alberi e agrumi persi



[RSS Feed](#) | [News](#) | [Chi Siamo](#) | [Contatti](#) | [Mappa del sito](#) | [Novità dal mondo](#) | [Manifestazioni ed Eventi](#) | [Seminari e Convegni](#) | [Pubblicazioni e Riviste](#) | [Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici](#) | [Leggi e Regolamenti](#) | [Segnala a VinieSapori.net](#)

© Copyright 2012 Vini e Sapori. All Rights Reserved