

RSS	HOME	CHI SIAMO	Clicca qui per ricevere gratuitamente				
BREAKING NEWS	ECONOMIA	BORSE&MERCATI	POLITICA	ENTI LOCALI	SPORT	ATTUALITA'	FLASH

**speciali** CINEMA E SPETTACOLO | LA RICOSTRUZIONE DELL'AQUILA |

**ultima ora** \*\*\*

**Accesso Ascachannel**

Utente Registrato

nome utente  password

**ENTRA**

non sei registrato clicca qui

economia  
finanza  
tecnologia

politica  
sociale

esteri

archivio news  
news@mail

**ascachannel**



22-11-11

**ALIMENTARE: COLDIRETTI, MUFFE IN 4 BOTTIGLIE DI OLIO IN VENDITA SU 10**

(ASCA) - Roma, 22 nov - Il 40% delle bottiglie di olio vergine ed extravergine di oliva in vendita in supermercati analizzate dall'Agenzia delle entrate ha evidenziato la presenza di muffe. E' quanto e' emerso dalla prima indagine sulla qualita' degli oli di oliva in vendita in Italia effettuata da Coldiretti, **Symbola** e Unaprol, in occasione della presentazione del progetto "GeniusOlei", dalla quale si evidenzia peraltro che il 16% delle bottiglie contiene olio derivante da olive alterate e l'8% addirittura rancido.

"Piu' della meta' delle bottiglie di olio esaminate dovrebbe dunque - sostengono Coldiretti, **Symbola** e Unaprol - essere declassato e non potrebbe quindi essere venduto come extravergine. Dall'analisi sono stati esclusi quelli a denominazione di origine (Dop) e quelli ottenuti al 100% da olive italiane, ma compresi oli di grande diffusione. Le dimensioni del fenomeno scoperto da Coldiretti, **Symbola** e Unaprol richiedono un immediato intervento delle autorita' predisposte ai controlli soprattutto in vista del Natale durante il quale l'extravergine e' un dono particolarmente apprezzato".

Secondo un'indagine della Coldiretti in quattro bottiglie di olio extravergine su cinque in vendita in Italia, che contengono miscele di diversa origine, e' praticamente illeggibile la provenienza delle olive impiegate, nonostante sia obbligatorio indicarla per legge in etichetta dal primo luglio 2009, in base al Regolamento comunitario n.182 del 6 marzo 2009.

"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 che potrebbero anche mettere a rischio la salute", ha affermato il presidente della Coldiretti Sergio Marini nel sottolineare che "vale la pena di impegnarsi nell'intensificazione dei controlli anche sulle grandi marche nell'interesse dei consumatori e di quello dei tanti olivicoltori colpiti duramente dalla contraffazione, ma anche perche' si tratta di un settore strategico per l'economia, il Made in Italy, il turismo e l'ambiente, a protezione del rischio di dissesto idrogeologico.

com-res

notizie correlate

## articoli

**RAFFORZATA COLLABORAZIONE TRA NAC E ANTIMAFIA**
**NAC, SEQUESTRATE 15.599 TONNELLATE PRODOTTI. 24 MLN ILLECITI**
**CIA, IN AUTUNNO E' CALO PER RADICCHIO ITALIANO**
**ASSOCARNI, QUASI DIMEZZATO CONTENUTO GRASSO IN QUELLA BOVINA**
**ROMANO, PREZIOSA OPERAZIONE NAC PER DIFESA SETTORE**
**NAC, FALSO GORGONZOLA E OLIO VENDUTO COME EXTRAVERGINE**
**SEQUESTRATE 33 TONN. PRODOTTI 'FALSI', 1 MLN ILLECITI**

**multimedia**

**salute oggi**

- Home Page
- Copertina
- Focus
- Speciali
- CINEMA E SPETTACOLO
- La ricostruzione dell'Aquila
- Abruzzo/la ripresa
- Breaking News
- Economia
- Borse&Mercati
- Politica
- Enti Locali
- Sport
- Attualità
- Energia e Mercati
- Terzo Settore
- Leggi&Regioni
- Cooperazione decentrata
- VetrinaItaliana
- Attività di Governo
- Edizione Radiofonica
- Governo.it
- Governo.it focus
- Governo.it estero
- Autonomie Locali
- Multimedia
- Ambiente e turismo
- Stampa estera
- Famiglia
- Energia e Petrolio

PARTNERS