

**PRODOTTI
A RISCHIO**

Per promuovere la tutela e la conoscenza dell'extravergine e delle sue caratteristiche

qualificanti è stato promosso il progetto GeniusOlei con fondazione Symbola e Unaprol

La qualità scivola sull'olio d'oliva

Allarme della Coldiretti: 4 bottiglie su 10 contengono muffe

DI ANDREA ZAGHI

Muffe nell'olio di oliva. È l'ultimo atto della troppo lunga vicenda di adulterazioni e sofisticazioni a danno dei prodotti alimentari nazionali che, in questo caso, colpisce un comparto che vale in media 500mila tonnellate di olio prodotto nell'anno, di cui il 60% venduto come extravergine, per un giro d'affari stimato di due miliardi di euro, 50 milioni di giornate lavorative e 250 milioni di piante. A lanciare l'allarme è stata la Coldiretti con Unaprol e la società **Symbola**, che spiegano: «L'analisi su campioni di olio vergine ed extravergine di oliva acquistati nei supermercati ha evidenziato la presenza di muffe in oltre il 40% delle bottiglie in vendita». Oltre a questo, il 16% delle bottiglie contiene olio derivante da olive alterate e l'8% addirittura rancido. «Più della metà delle bottiglie di olio esaminate dovrebbe - sostengono le tre organizzazioni - essere declassato e non potrebbe quindi essere venduto come extravergine». Dall'analisi,

**L'ennesimo caso di «alterazione» alimentare
Appello al ministro Catania**

viene fatto notare, sono stati esclusi quelli a denominazione di origine (Dop) e quelli ottenuti al 100 per 100 da olive italiane, ma sono compresi oli di grande diffusione. Da questi dati, la richiesta di «un immediato intervento» da parte delle autorità e il lancio dell'iniziativa GeniusOlei che ha l'obiettivo di promuovere nel mercato proprio la conoscenza di questo prodotto. A complicare la situazione, spiegano i produttori, ci sono la grande quantità di olio importato (470 mila tonnellate all'anno), che spesso viene miscelato alla produzione nazionale e le ancora scarse informazioni date al consumatore finale. Stando ai produttori, per quattro bottiglie di olio extravergine su cinque in vendita in Italia, che contengono miscele di diversa origine, è praticamente illeggibile la provenienza delle olive impiegate, nonostante sia obbligatorio indicarla dal primo luglio 2009. 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. Per questo, le associazioni hanno già chiesto al neoministro dell'Agricoltura, Mario Catania, di accelerare l'iter di un decreto sulle dimensioni dei caratteri e sul posizionamento delle diciture, firmato quasi quattro mesi fa e non ancora pubblicato. E, per non «cadere nelle trappole del mercato», proprio Coldiretti ricorda alcuni principi basilari, primo fra tutti quello del prezzo: 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.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.