

## Olivicoltura I consigli di Coldiretti per trovare la qualità

# Attenti ai prezzi troppo bassi

PERUGIA - Per acquistare un olio vergine ed extravergine di oliva essendo sicuri della qualità, e senza 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.

Si pensi ad esempio che una confezione da un litro di un buon olio extravergine di oliva, prodotto al 100% con olive italiane, non potrebbe costare, mediamente al consumo, sullo scaffale di un supermercato, meno di 6 euro. Si parte dagli attuali 3,53 euro il chilo per un buon olio extravergine già lavorato e disponibile per la vendita in un frantoio in Puglia, anche se in Calabria si sale a 3,64 euro al chilo, in Sicilia 4,67 euro al chilo e al

Centro-Nord 5,80 euro al chilo. Al prezzo di base, vanno aggiunti i costi di confezionamento per bottiglia, etichetta ed etichettatura, tappo, imballaggio, trasporto, quantificabili in 0,74 euro. Seguono, poi, altre 0,76 euro per i costi di commercializzazione. Sono quelli che comprendono le spese di marketing.

Concorre, infine, a determinare il prezzo finale il ricarico del punto vendita, quantificato, quest'ultimo, in 0,62 euro a bottiglia. Considerando come punto di partenza la cifra di 5,62 euro si ottiene, quindi, un prezzo finale che arriva a sfiorare i 6 euro. L'Italia è il principale importatore mondiale di olio di oliva per un totale di 470 mila tonnellate all'anno, che vengono spesso miscelate alla produzione nazionale e alimentano i consumi nazionali di 700 mila tonnellate e le esportazioni di circa 250 mila tonnellate all'anno.

