



Dall'estero olio senza tracciabilità

Grido d'allarme della Coldiretti: «Se ne importa una quantità maggiore rispetto a quanto se ne produce in Italia»

L'olio di oliva che consumiamo a tavola quotidianamente è più straniero che italiano. Lo afferma, fornendo delle cifre precise e inoppugnabili, la Coldiretti italiana nel corso dell'iniziativa «Per il futuro dell'olio italiano» che trova una sponda anche in provincia di Agrigento dove giovedì prossimo, in un locale di San Leone, si svolgerà un altro convegno nazionale, promosso dall'Unaprol e dalla cooperativa Asprol di Aragona, per parlare della tracciabilità molecolare dell'olio, della sua adulterazione e delle particolari etichette sulle bottiglie che quasi sempre traggono in inganno.

Se a livello nazionale il presidente dell'organizzazione professionale agricola della Coldiretti Sergio Marini afferma come «sia scandaloso che in un Paese come l'Italia che ha conquistato primati mondiali nella qualità dell'extravergine i cittadini siano costretti a consumare, con l'inganno, prodotti scadenti ottenuti spesso mescolando prodotti di origine diversa e di paesi i più variegati», a livello provinciale il direttore della Coldiretti di Agrigento Achille Ribolla afferma che «perfino la provincia agrigentina, con la sua ricca e pregiata produzione di olio extravergine di oliva, potrebbe subire già a breve scadenza la concorrenza di un prodotto certamente adulterato come hanno dimostrato recentemente gli accurati controlli dei Nas e della Guardia di Finanza».

Secondo Achille Ribolla «oggi manca sul prodotto la tracciabilità, con le dovute e obbligatorie indicazioni previste per legge, per cui si calcola che circa 8 bottiglie di olio su 10 siano illegali perché in esse mancano gli elementi di certificazione di provenienza e di trasformazione».

L'arrivo in Italia di olio di oliva straniero ha raggiunto il massimo stori-

co di 584 mila tonnellate e ha superato la produzione nazionale, in calo nel 2011 a 483 mila tonnellate. E' quanto emerge da una analisi presentata dalla Coldiretti nel corso del convegno nazionale, promosso insieme a Fondazione Symbola e ad Unaprol. Il risultato del sorpasso è rappresentato dal 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), sommerkendo 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.

Con oltre 21 milioni di piante di olivo, la Sicilia incide per circa il 15% sul totale nazionale e si colloca al terzo posto dopo la Puglia e la Calabria. La coltura interessa una superficie di circa 157.700 ettari e rappresenta il 10% della Sau e il 53% della superficie inesitata a colture arbo-

ree. In provincia di Agrigento, secondo le fonti dell'Ismea, le aree maggiormente interessate all'olivicultura ricadono nel territorio del comprensorio occidentale. Secondo lo schedario oleicolo nazionale in provincia si coltivano 4.194.308 piante che occupano una superficie di 24.900 ettari pari rispettivamente al 20% e al 15,8% del totale regionale.

La base varietale è costituita da poche varietà come la bianco lilla al 45-50%, la cerasuola al 15-20%, la nocellara del Belice al 15-20%, l'ogliolara messinese al 5-10%, oltre a varietà minori come la giarraffa, moreasca, tonda iblea, coratina e carolea. Per via della buona tecnica colturale e per le meticolose cure, la resa media annua del prodotto è di 4-5 tonnellate ad ettaro, con punte massime di 12-15 tonnellate sempre ad ettaro. Oggi in Italia 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 realizzata dalla 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 «miscele di oli di oliva comunitari». Non e' un caso che secondo una analisi Coldiretti/Eurispes che il 19,1 per cento dell'olio extravergine comunitario, importato in Italia nel 2010, è stato destinato alla provincia di Lucca, mentre il 10,1 per cento è andato alla provincia di Genova dove si trovano importanti stabilimenti di imbottigliamento.



UN GRANDE OLIVETO NELLE CAMPAGNE DELL'AGRIGENTINO

Export

Le arance nel mondo

Oltre ottocento punti di vendita dell'insegna in quattordici regioni italiane hanno promozionato nel mese di febbraio e nella prima settimana di marzo l'Arancia di Ribera Dop grazie al progetto finanziato dalla gestione attività ex Agensud del Mipaaf, nell'ambito del programma a favore delle produzioni mediterranee di qualità. Il progetto ha permesso il lancio del nuovo slogan: «Dolcezza a tutto tondo dall'unica arancia Dop al mondo». Dalle prime estrapolazioni delle oltre mille interviste condotte sui punti di vendita emergono con evidenza le enormi potenzialità del pregiato prodotto riberese nello scenario di consumo nazionale. Benché Ribarella sia nota solo al 15% del campione, circa il 40% di chi la conosce sa che è una Dop, oltre l'80% colloca correttamente Ribera in Sicilia e oltre il 70% l'apprezza per la sua dolcezza. Grande successo anche per lo slogan che è piaciuto molto o abbastanza al 69% del campione totale interpellato. Bene anche l'impatto sulle vendite su tutto il campione, con il 48% degli intervistati che hanno acquistato il prodotto durante la giornata dell'intervista. Soddisfazione è stata espressa per l'affermazione dell'agrumo riberese dal presidente del consorzio di tutela Arancia di Ribera Dop, Giuseppe Pasciuta, ha concentrato tutti gli sforzi della struttura consortile per l'affermazione del prodotto.

