

Covid: +5% olio straniero in Italia, sos truffe

La pandemia non ferma l'invasione di olio straniero in Italia con gli arrivi in crescita del 5% nell'ultimo anno che hanno superato le 700 milioni di bottiglie su scaffali di supermercati, negozi e discount con allarme sulla qualità del prodotto portato in tavola dagli italiani. E' quanto afferma la Coldiretti in riferimento all'ultima indagine del mensile Il Salvagente che svela che ben 7 miscele di oli stranieri venduti come extravergini sui 15 analizzati al panel test sono risultati essere dei semplici oli di oliva vergine. In pratica si fa pagare di più ai consumatori un prodotto che invece può valere fino alla metà del prezzo indicato visto che ha una qualità inferiore in un momento storico in cui i consumi delle famiglie italiane di olio d'oliva sono in crescita del +9,5% secondo l'Osservatorio Immagino sull'onda del successo della Dieta Mediterranea proclamata patrimonio culturale dell'umanità dall'Unesco. Un olio per essere definito e venduto come extravergine deve rispettare i parametri chimici previsti dalla normativa e superare la prova del panel test, obbligatoria per legge dal 1991 e condotta da assaggiatori esperti e allenati, senza presentare difetti organolettici. L'attribuzione anche di una sola nota negativa dagli assaggiatori accreditati ne decreta il declassamento, ad esempio dalla categoria "extravergine" a quella inferiore di "verGINE". Il Comitato di assaggio del Laboratorio chimico dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli di Roma che ha sottoposto alla prova organolettica i 15 oli è accreditato Accredia, riconosciuto dal Coi, il Consiglio oleicolo internazionale ed è uno dei pochi accreditati in Italia per le analisi di revisione. Il panel test non è prova soggettiva come spiega Stefano Masini, responsabile Ambiente e territorio della Coldiretti: "Il Consiglio di Stato con la sentenza del 20 novembre 2020, credo abbia detto una parola definitiva sull'attendibilità e oggettività del panel test ritenendo la prova organolettica 'essenziale per la corretta classificazione degli oli' e sancendo che i suoi risultati non si traducono in 'decisioni arbitrarie' essendo 'governata da stringenti parametri normativi predeterminati'. Fatta questa precisazione, è doveroso intensificare i controlli e aumentare le valutazioni organolettiche per evitare che i consumatori possano essere vittime di frodi". In Italia 9 famiglie su 10 consumano olio extravergine d'oliva tutti i giorni con una crescente attenzione verso il prodotto di qualità che ha favorito la nascita di corsi e iniziative. L'Italia è il primo consumatore mondiale di olio di oliva con una media negli ultimi 5 anni di 504 milioni di chili, seguita dalla Spagna con 483 milioni di chili e dagli Stati Uniti con ben 320 milioni di chili. A sostenere la domanda mondiale sono certamente gli effetti positivi sulla salute associati al consumo di olio di oliva provati da numerosi studi scientifici che hanno fatto impennare le richieste di quel segmento di popolazione che nel mondo è attento alla qualità della propria alimentazione. Con l'82% degli italiani che con l'emergenza Covid sugli scaffali cerca prodotti Made in Italy per sostenere l'economia ed il lavoro del territorio, il consiglio della Coldiretti è quello di diffidare dei prezzi troppo bassi, guardare con più attenzione le etichette e acquistare extravergini a denominazione di origine Dop e Igp, quelli in cui è esplicitamente indicato che sono stati ottenuti al 100 per 100 da olive italiane o di acquistare direttamente dai produttori olivicoli, nei frantoi o nei mercati di Campagna Amica dove è possibile assaggiare l'olio EVO prima di comprarlo e riconoscerne le caratteristiche positive. Per aiutare il Paese a sanare le ferite economiche senza precedenti inferte dall'emergenza Covid serve responsabilità con un "patto etico di filiera" che garantisca una adeguata remunerazione dei prodotti agricoli e punti a privilegiare nella distribuzione il Made in Italy a tutela dell'economia, dell'occupazione e del

