

Olio: il divieto di miscelazione dell'extravergine è una storica vittoria contro i trafficanti

Una storica vittoria contro i trafficanti di olio e contro chi specula sulla salute dei cittadini e il reddito degli agricoltori. Così Coldiretti e Unaprol commentano la circolare emanata dal Masaf che vieta la possibilità di miscelare l'olio vergine all'extravergine e che riprende le richieste di Coldiretti e Unaprol rilanciate durante le mobilitazioni con migliaia di agricoltori delle scorse settimane.

Come scritto nella circolare, secondo le nuove norme l'olio ottenuto dalla miscelazione tra extravergine e vergine non potrà avere sull'etichetta la denominazione 'Olio di oliva extravergine' così da difendere il settore da truffe e speculazioni.

Un passo importantissimo a cui ora dovrà seguire il rafforzamento del sistema dei controlli attraverso nuove metodologie analitiche, il potenziamento della rete dei laboratori e l'allineamento delle banche dati dogane, Icqrf, Agea per un potenziamento del Sian. Risonanza magnetica, mappa genetica e mappatura isotopica possono consentire di accertare con precisione l'origine dell'olio e devono poter essere utilizzate anche come prove in sede giudiziaria, per fermare definitivamente chi penalizza i produttori italiani pagandoli al di sotto dei costi di produzione.

La pratica della miscelazione, consentita sino ad oggi, permetteva di correggere i difetti di un olio vergine attraverso la miscelazione con una quota di extravergine, rispettando formalmente i parametri chimici previsti dalla normativa ma svuotando di significato le analisi sensoriali del Panel Test e inducendo il consumatore a ritenere extravergine un prodotto che non lo è realmente. La modifica contenuta nella circolare riafferma così un principio fondamentale: un olio di categoria inferiore non può ottenere una classificazione più pregiata semplicemente attraverso operazioni di miscelazione.

La misura prevede tra l'altro che l'olio miscelato se già confezionato, potrà essere posto in commercio fino all'esaurimento delle scorte, ma nel caso dello sfuso dovrà essere riclassificato come "olio di oliva vergine" entro 30 giorni a partire dalla data di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale. Un passo importante per gli olivicoltori italiani in un momento difficile per il settore.

Negli ultimi dodici mesi il prezzo dell'olio extravergine è diminuito di circa il 50%, mentre i costi sostenuti dalle aziende sono aumentati di oltre 200 euro per ettaro, secondo le elaborazioni del Centro Studi Divulga. Una dinamica che riflette gli squilibri della filiera: l'Italia produce circa 234 milioni di litri di olio extravergine d'oliva, a fronte di consumi interni pari a 461 milioni di litri, esportazioni per 318 milioni e importazioni che raggiungono i 545 milioni di litri ogni anno. Numeri che, secondo Coldiretti e Unaprol, dimostrano come una parte dell'olio estero venga commercializzata sfruttando impropriamente il richiamo all'italianità, con effetti negativi sia per i produttori sia per i consumatori.