

Arrivano 320mila tonnellate di olio nuovo

Sono in arrivo 320mila tonnellate di olio di oliva Made in Italy del nuovo raccolto che esprime al meglio le note proprietà organolettiche, antiossidanti e nutrizionali che tendono a deperire nel tempo. E' quanto afferma la Coldiretti sulla base delle stime Ismea dalle quali si prevede una delle annate più contenute dell'ultimo decennio per effetto dell'andamento climatico anomalo.

L'annata 2017 è stata condizionata in Italia da un punto di vista quantitativo da un inverno particolarmente rigido, dalle gelate primaverili e dalla siccità estiva, che tuttavia consente di conservare il posto di onore a livello mondiale. Secondo le stime del Consiglio oleicolo internazionale il primo produttore resta la Spagna con 1,15 milioni di tonnellate (-10% rispetto alla stagione precedente) mentre al terzo posto la Grecia, con 300mila tonnellate.

A livello mondiale la produzione di olio d'oliva sarà di circa 2,854 milioni di tonnellate nella campagna olearia 2017/18, con un incremento del 12% rispetto alla campagna precedente 2016/2017. Un andamento dovuto all'incremento produttivo di alcuni Paesi come la Tunisia dove si prevede una produzione di 220mila tonnellate di olio di oliva più che raddoppiata rispetto allo scorso anno (+ 120%), ma anche dalla Turchia, con una previsione di 180mila tonnellate (+2%); Marocco, con 120mila t (+ 9%); Algeria, con 80mila t (+ 27%); Argentina, con 37mila tonnellate (+ 74%); e Giordania ed Egitto, entrambe con 25mila, che in entrambi i casi con un aumento del 25% rispetto alla Campagna Olearia 2016/2017.

In queste condizioni c'è il rischio evidente che olio straniero venga "spacciato" come italiano. 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', 'miscele di oli di oliva non comunitari' o 'miscele di oli di oliva comunitari e non comunitari' obbligatorie per legge nelle etichette dell'olio di oliva". La scritta, fa notare la Coldiretti, "è riportata in caratteri molto piccoli, posti dietro la bottiglia e, in molti casi, in una posizione sull'etichetta che la rende difficilmente visibile".

La situazione è ancora più preoccupante al ristorante dove in quasi 1 caso su 4 (22%) secondo l'indagine Coldiretti/Censis ci sono oliere fuorilegge che non rispettano l'obbligo del tappo antirabbocco entrato in vigore 3 anni fa con la legge europea 2013 bis, approvata dal Parlamento e pubblicata sul supplemento n.83 della Gazzetta Ufficiale 261, che prevede anche sanzioni che vanno da mille a 8mila euro e la confisca del prodotto.