

Olio, grave errore togliere la data di scadenza

Togliere la data di scadenza dell'olio di oliva per favorire lo smaltimento delle vecchie scorte a danno dei consumatori è un errore che mette a rischio la qualità dell'offerta in Italia. E' quanto afferma il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel commentare l'esito delle votazioni della Commissione politiche dell'Unione Europea del Senato che ha esaminato la Legge europea 2015 diretta a modificare l'articolo 7 della legge n. 9 del 2013 nella parte in cui prevede un termine minimo di conservazione non superiore ai diciotto mesi per l'olio di oliva.

Di fatto è stata approvata una norma che favorisce lo smaltimento di olio vecchio e fa invece venir meno una importante misura di salvaguardia per il consumatore, poiché numerosi studi hanno dimostrato che con il tempo l'olio di oliva modifica le proprie caratteristiche. Con l'invecchiamento l'olio comincia a perdere progressivamente tutte quelle qualità organolettiche che lo caratterizzano (polifenoli, antiossidanti, vitamine) e che sono alla base delle proprietà che lo rendono un alimento prezioso per la salute in quanto rallentano i processi degenerativi dell'organismo.

Con il recepimento delle indicazioni comunitarie la data di scadenza non sarà più di 18 mesi, ma potrà essere decisa liberamente dagli stessi imbottiglieri, il che equivale di fatto a cancellarla, poiché ognuno potrà metterla in base ai propri interessi commerciali ed è evidente il rischio che in molti ne approfitteranno per smaltire l'olio vecchio.

L'Italia ha prodotto nell'ultimo anno 300 milioni di chili ottenuti da un patrimonio di circa 250 milioni di piante su 1,1 milioni di ettari di terreno, con un fatturato di circa 2 miliardi di euro ed un impiego di manodopera per 50 milioni di giornate lavorative. Numeri che fanno dell'Italia il secondo produttore mondiale dopo la Spagna, ma anche il primo paese per numero di oli Dop/Igp (Denominazione di origine protetta/Indicazione geografica protetta), ben 43.