

Oliere, l'Ue fa dietrofront ma in Italia la legge resta

Il dietrofront della Commissione sul [divieto all'uso di bottiglie senza etichetta e oliere anonime nei locali pubblici dell'Unione Europea](#) a partire dall'inizio del prossimo anno favorisce frodi ed inganni che danneggiano duramente le esportazioni nazionali di olio di oliva che nella Ue valgono quasi 450 milioni di euro all'anno, in un momento di difficoltà dei acquisti nazionali in calo del 8 per cento nel primo trimestre del 2013.

E' quanto afferma la Coldiretti in riferimento all'annuncio del commissario Ue all'Agricoltura Dacian Ciolos il quale ha comunicato il ritiro da parte della Commissione della proposta presentata la settimana scorsa che avrebbe comportato la sparizione delle oliere nei ristoranti, sostituendole con bottiglie monouso per assicurarne la qualità.

Fortunatamente, l'obbligo rimane valido in Italia grazie alla legge salva olio "Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini" in vigore dal primo febbraio. Una norma che prevede di far uso di imballaggi che non consentano il riempimento con altre qualità di olio rispetto a quelle indicate in etichetta nei ristoranti, sul bancone dei bar e nei servizi di catering, che intendiamo difendere dalle pressioni delle lobby.

"Ci piacerebbe una Europa che abbia una visione su come risolvere i problemi dell'economia e della disoccupazione e ci ritroviamo quella che risponde alle lobby anche su come apparecchiare la tavola", ha affermato il presidente della Coldiretti Sergio Marini.

Purtroppo dobbiamo constatare che ancora una volta in Europa i gruppi di pressione vincono nei confronti di una norma appoggiata da ben 15 Paesi, tra cui i principali produttori come Italia e Spagna, che ha visto contrari solo i Paesi del Nord, come Germania, l'Olanda e l'Inghilterra dove non cresce neanche una pianta d'ulivo.

La legge nazionale, al contrario, ha sancito una vera rivoluzione sulle tavole per il condimento più amato dagli italiani: dall'introduzione in etichetta del termine minimo di conservazione a 18 mesi dalla data di imbottigliamento all'importante riconoscimento di nuovi parametri e metodi di controllo qualitativo che consentano di smascherare i furbetti dell'extravergine, dall'estensione del reato di contraffazione di indicazioni geografiche a chi fornisce in etichetta informazioni non veritiere sull'origine all'introduzione di sanzioni aggiuntive, come l'interdizione da attività pubblicitarie per spot ingannevoli, dal rafforzamento dei metodi investigativi con le intercettazioni al diritto di accesso ai dati sulle importazioni aziendali.

Una necessità a tutela dei consumatori di un Paese come l'Italia in cui l'olio di oliva è praticamente presente sulle tavole di tutti gli italiani con un consumo nazionale stimato in circa 14 chili a testa. L'Italia è il secondo produttore mondiale di olio di oliva con circa 250 milioni di piante e una produzione di oltre mezzo milione di tonnellate e può contare su 40 oli extravergine d'oliva Dop/Igp. Il fatturato del settore è stimato in 2 miliardi di euro con un impiego di manodopera per

