

L'Ue bandisce le oliere dalle tavole dei ristoranti

Dal primo gennaio 2014 stop alle oliere sulle tavole dei locali di ristorazione dell'Ue. Entrerà, infatti, in vigore l'obbligo previsto dalla normativa comunitaria 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.

Se si vorrà offrire al cliente un olio extravergine d'oliva, lo si potrà fare solo portando in tavola la bottiglia originale, che dovrà essere monouso, cioè chiusa con un sistema che impedisca il riempimento con un olio diverso da quello originale.

“E' una barriera contro le frodi e gli inganni che colpiscono il condimento più amato dagli italiani peraltro già contemplata dalla legge nazionale salva olio che prevede anche l'obbligo di indicare in etichetta con caratteri visibili la provenienza delle olive utilizzate – sottolinea la Coldiretti -. La nuova norma garantisce i consumatori ed i produttori in un Paese che è il più grande importatore di oli di oliva che troppo spesso con l'inganno o addirittura la frode vengono spacciati come nazionali”.