

Approvata norma Uni su chiusure anti-rabbocco oli vergini di oliva

L'UNI ha approvato il progetto di norma UNI 1614383 che definisce i requisiti delle chiusure anti-rabbocco destinate a essere utilizzate in un contenitore per oli vergini di oliva. Vengono riportati i 2 metodi di prova (Bottiglia statica verticale e Bottiglia inclinata a $45^{\circ} \pm 5^{\circ}$), che devono essere eseguiti dal fornitore a tutela del cliente e dell'utilizzatore per valutare la capacità delle chiusure/capsule anti-rabbocco con valori limiti stabiliti.

Si ricorda che a seguito del protocollo MISE del 16/12/2019, è stato bandito il tappo anti-rabbocco cosiddetto "a biglia", dopo i numerosi incidenti causati talvolta dagli stessi consumatori che, per velocizzare l'erogazione dell'olio, manomettevano il tappo provocando la rottura del cestello in plastica e la caduta della biglia di vetro nella bottiglia o addirittura nel proprio piatto. Lo scopo della norma UNI 1614383 è di assicurare a tutti gli attori della filiera, cioè i produttori di dispositivi anti-rabbocco, gli imbottiglieri, i clienti e gli enti preposti alle verifiche sul mercato, un riferimento che definisca i materiali, le caratteristiche, la funzionalità, i metodi di prova ed i limiti annessi della chiusura anti-rabbocco. A oltre dieci anni dall'approvazione della legge che ha previsto l'obbligo del tappo anti-rabbocco negli esercizi commerciali per l'olio di oliva (Legge 14 gennaio 2013, n. 9), fortemente voluta da Coldiretti per elevare gli standard di qualità impedendo fenomeni fraudolenti nei locali, l'iniziativa dell'UNI potrebbe fornire un quadro di riferimento armonizzato per valutare l'efficacia di questi dispositivi, a tutela dei produttori e dei consumatori.