

Boom importazioni di olio, è allarme frodi

Nel 2014 sono giunte dall'estero ben 666 mila tonnellate di olio di oliva e sansa come mai era avvenuto negli ultimi 20 anni, con un evidente rischio che venga spacciato come italiano quello straniero. E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare l'aumento record del 38 per cento nelle quantità di olio di oliva importato in Italia nel 2014.

A favorire le importazioni è senza dubbio il calo produttivo di oltre il 35 per cento registrato per i raccolti nazionali con una produzione che è scesa sotto le 300 mila tonnellate rispetto alle 464 mila della scorsa campagna. Ma nonostante l'esistenza di una rigorosa cornice normativa definita con la legge 9 del 2013 fortemente sollecitata dalla Coldiretti che ha introdotto importanti misure per la trasparenza nel settore, occorre denunciare una diffusa disapplicazione delle norme previste a partire dal mancato controllo di regimi di importazione che non consente di verificare la qualità merceologica dei prodotti in entrata per cui, ad esempio, l'olio d'oliva viene spacciato per l'olio extravergine d'oliva e l'olio di sansa passa per olio d'oliva.

Inoltre mancano ancora i controlli per la valutazione organolettica del prodotto che consentirebbero di distinguere e classificare gli oli extravergini d'oliva individuandone le caratteristiche mentre mancano anche le sanzioni per inadempienza, che prevedono l'uso obbligato dei tappi antirabbocco nella ristorazione dove continuiamo a trovare le vecchie oliere indifferenziate, ad ulteriore beffa e danno per i consumatori.

Una disapplicazione della legge che si estende poi al mancato contrasto nei riguardi dei marchi ingannevoli che inducono spesso in errore i consumatori che non sono in grado di conoscere esattamente cosa portano a tavola. L'Italia infatti è il primo importatore mondiale di oli di oliva che vengono spesso mescolati con quelli nazionali per acquisire, con le immagini in etichetta e sotto la copertura di marchi storici, magari ceduti all'estero, una parvenza di italianità da sfruttare sui mercati nazionali ed esteri.

Sotto accusa è la mancanza di trasparenza nonostante sia obbligatorio indicarla per legge in etichetta dal primo luglio 2009, in base al Regolamento comunitario n.182 del 6 marzo 2009. 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 è riportata in caratteri molto piccoli, posti dietro la bottiglia e, in molti casi, in una posizione sull'etichetta che la rende difficilmente visibile. Inoltre spesso bottiglie con extravergine ottenuto da olive straniere sono vendute con marchi italiani e riportano con grande evidenza immagini, frasi o nomi che richiamano all'italianità fortemente ingannevoli. In alcuni casi si trattadi semplici inganni ma in altri di vere e proprie frodi come confermano i sequestri di oli e grassi effettuati dai Carabinieri dei Nas per prodotti adulterati che sono aumentati in valore del 483 per cento dal 2007 ed hanno raggiunto nel 2014 il valore di 7,5 milioni di euro.

I consumatori dovrebbero fare la spesa con la lente di ingrandimento per poter scegliere consapevolmente. In attesa che vengano strette le maglie larghe della legislazione per non cadere nella trappola del mercato il consiglio di Coldiretti è quello di guardare con più attenzione le etichette ed acquistare extravergini a denominazione di origine Dop, quelli in cui è esplicitamente indicato che sono stati ottenuti al 100 per 100 da olive italiane o di acquistare direttamente dai produttori nei frantoi o nei mercati di Campagna Amica.