

Arriva lo stop in Italia all'aranciata senza arance

Uno storico successo per l'Italia viene dall'approvazione definitiva da parte del Parlamento dell'articolo 17 della legge comunitaria con la quantità minima di succo nelle bibite a base d'arancia che passa finalmente dal 12 al 20 per cento, con effetti positivi per i consumatori e per il frutteto italiano.

E' quanto afferma la Coldiretti nell'esprimere apprezzamento per l'approvazione definitiva dell'Aula della Camera della legge comunitaria che contiene importanti norme salva Made in Italy a tavola, dallo stop all'aranciata senza arance all'obbligo del tappo antirabbocco per i contenitori di olio extra vergine di oliva serviti in tutti i pubblici esercizi per evitare frodi ed inganni.

“E' stata sconfitta la lobby delle aranciate senza arance che pretendeva di continuare a vendere acqua come fosse succo” afferma il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che si stima che “grazie alla nuova norma duecento milioni di chili di arance all'anno in piu' saranno “bevuti” dai 23 milioni di italiani che consumano bibite gassate”.

Una decisione che concorre a migliorare concretamente la qualità dell'alimentazione e a ridurre le spese sanitarie dovute alle malattie connesse all'obesità in forte aumento. Non va peraltro dimenticato l'impatto economico sulle imprese agricole poichè l'aumento della percentuale di frutta nelle bibite potrebbe salvare oltre diecimila ettari di agrumeti italiani con una estensione equivalente a circa ventimila campi da calcio, situati soprattutto in regioni come la Sicilia e la Calabria. Ad oggi per ogni aranciata venduta sugli scaffali a 1,3 euro al litro agli agricoltori vengono riconosciuti solo 3 centesimi per le arance contenute, del tutto insufficienti a coprire i costi di produzione e di raccolta.

Una situazione che alimenta una intollerabile catena dello sfruttamento che colpisce lavoratori, agricoltori ed i trasformatori attenti al rispetto delle regole. Con la legge comunitaria appena approvata dal Parlamento arriva anche l'obbligo del tappo antirabbocco per i contenitori di olio extra vergine di oliva serviti in tutti i pubblici esercizi. Sulle tavole di bar, ristoranti e trattorie l'olio extravergine di oliva potrà essere servito solo in bottiglie dotate di tappo in modo da evitare allungamenti o riempiture con prodotti che non hanno nulla a che vedere con quello indicato in etichetta.

La legge prevede anche sanzioni per chi non userà oliere con tappo antirabbocco che vanno da 1 a 8mila euro e la confisca del prodotto. Le novità – precisa la Coldiretti - non si fermano, però, al tappo antirabbocco, in quanto è prevista anche una più accentuata rilevanza cromatica rispetto all'etichettatura degli oli che siano prodotti con miscele provenienti da uno o più Stati, così da mettere in guardia il consumatore sulla diversa qualità e composizione merceologica del prodotto.

Va detto, infine, che le modifiche introdotte nel corpo della cosiddetta legge salva-oli ne assicurano ora la più ampia operatività richiedendo a tutti gli organi di polizia giudiziaria un rafforzato impegno su tutti i fronti, dal controllo del traffico di perfezionamento attivo a quello delle

“Lo stop alle oliere truccate nei locali pubblici salvaguarda un prodotto base della dieta mediterranea come l’olio di oliva che offre un contributo determinante alla salute dei cittadini e rappresenta una realtà produttiva da primato nazionale che possono offrire importanti sbocchi occupazionali soprattutto nel Mezzogiorno in cui piu’ duramente si sta facendo sentire la crisi” afferma il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che è importante il fatto che “nel rispetto della normativa comunitaria l’Italia non ha rinunciato questa volta a svolgere il ruolo di leader nella tutela della qualità e della sicurezza alimentare in Europa”.