

Arriva un nuovo sistema di analisi per smascherare l'olio straniero

Sottoporre l'olio extravergine di oliva alle frontiere all'analisi degli isotopi, per evitare che si spacci prodotto nazionale con quello proveniente dai mercati stranieri. E' l'idea al centro del protocollo d'intesa siglato tra il ministero delle Politiche agricole e l'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige (Iasma), con il Corpo forestale dello Stato che coordinerà le attività e la Coldiretti e l'Agenzie delle Dogane che contribuiranno nella segnalazione dei campioni da analizzare.

Il sistema di mappatura fondato sugli isotopi stabili consentirà in pratica di identificare la provenienza dell'olio, rendendo sempre più difficile continuare ad ingannare i consumatori. Le informazioni raccolte confluiranno nella futura Banca dati della biodiversità alimentare nazionale (Bdban).

“Di fronte all’aumento del 22 per cento delle importazioni di olio di oliva straniero in Italia nel primo quadrimestre del 2011 è importante rafforzare il sistema dei controlli con l'utilizzo delle nuove tecnologie disponibili per evitare che venga spacciato come “Made in Italy” prodotto straniero, come purtroppo troppo spesso avviene – ha commentato il presidente della Coldiretti Sergio Marini -. Non faremo mancare il nostro contributo con una attenta osservazione delle tante anomalie che si trovano sul mercato dove occorre diffidare da quegli oli che sono venduti a prezzi che non riescono a coprire neanche i costi di raccolta delle olive”.