

L'invasione di olio spagnolo mette il mercato ko

E' invasione di olio d'oliva spagnolo con le importazioni che nel 2019 crescono in quantità del 48% con gravi ripercussioni sul mercato e sull'Uliveto Italia. A denunciarlo è la Coldiretti sulla base di un'analisi sui nuovi dati Istat relativi al commercio estero che evidenziano come il settore olivicolo vada in netta controtendenza rispetto al surplus commerciale fatto registrare a livello generale. Nei soli primi otto mesi dell'anno sono arrivati dall'estero ben 280 milioni di chili di olio iberico, 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 e mondiali. Il risultato è un'invasione sugli scaffali dei supermercati di prodotti di scarsa qualità a prezzi stracciati proprio nel momento in cui sta arrivando l'olio nuovo italiano, con un effetto dirompente che rischia di vanificare l'ottima annata produttiva la quale ha visto incremento del raccolto per un totale stimato di 315 milioni di chili, peraltro di ottima qualità. Grazie alla crescita record la Spagna si conferma il primo importatore in Italia con oltre i tre quarti del totale delle vendite nel nostro Paese che sono salite complessivamente a 363 milioni di chili nel 2019, in aumento del 9%. Al secondo e terzo posto greci e tunisini. A favorire gli arrivi dall'estero 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. I consumatori dovrebbero fare la spesa con la lente di ingrandimento per poter scegliere consapevolmente. Ma c'è poca chiarezza anche nei ristoranti dove andrebbero fatte rispettare le normative vigenti in una situazione in cui nei locali è fuorilegge 1 contenitore di olio su 4 (22%) che non rispetta l'obbligo del tappo antirabbocco, entrato in vigore con la Legge 30 Ottobre 2014, n. 161 che prevede anche sanzioni e la confisca del prodotto. "In attesa che vengano strette le maglie larghe della legislazione per non cadere nella trappola del mercato per approfittare dell'ottima annata Made in Italy, il consiglio è quello di guardare con più attenzione le etichette – spiega il presidente della Coldiretti Ettore Prandini - e acquistare extravergini a denominazione di origine Dop e Igp, 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". Un olio extravergine di oliva (EVO) di qualità deve essere profumato all'esame olfattivo deve ricordare l'erba tagliata, sentori vegetali e all'esame gustativo deve presentarsi con sentori di amaro e piccante, gli oli di bassa qualità invece puzzano di aceto o di rancido e all'esame gustativo sono grassi e untuosi. Riconoscere gli oli EVO di qualità significa acquistare oli ricchi di sostanze polifenoliche antiossidanti fondamentali per la salute.