

Abruzzo. MADE IN ITALY: IN VIGORE LEGGE SALVA-OLIO, DA WEEK END ANCHE IN ABRUZZO AL VIA CONTROLLI

MADE IN ITALY: IN VIGORE LEGGE SALVA-OLIO, DA WEEK END ANCHE IN ABRUZZO AL VIA CONTROLLI

La pubblicazione in Gazzetta rivoluziona il condimento piu' amato dagli abruzzesi

Entra finalmente in vigore la legge salva-olio e scattano dal week end su tutto il territorio nazionale, compreso l'Abruzzo, i controlli con una apposita task force impegnata in una serie di blitz per smascherare l'extravergine fasullo negli scaffali di negozi, supermercati e discount. E' quanto annuncia la Coldiretti in riferimento alla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del 31 gennaio 2013 che riporta la legge salva olio Made in Italy "Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini" dalla quale prende il via una vera rivoluzione sulle tavole per il condimento piu' amato dagli italiani.

Dall'introduzione in etichetta del termine minimo di conservazione a 18 mesi dalla data di imbottigliamento all'importante riconoscimento di nuovi parametri e metodi di controllo qualitativo che consentano di smascherare i furbetti dell'extravergine, dalla fissazione di sanzioni in caso di scorretta presentazione degli oli di oliva nei pubblici esercizi all'estensione del reato di contraffazione di indicazioni geografiche a chi fornisce in etichetta informazioni non veritiere sull'origine, dall'introduzione di sanzioni aggiuntive come l'interdizione da attività pubblicitarie per spot ingannevoli al rafforzamento dei metodi investigativi con le intercettazioni, fino al diritto di accesso ai dati sulle importazioni aziendali fino, sono solo alcune delle novità introdotte dal provvedimento secondo la Coldiretti.

A partire dal fine settimana anche in Abruzzo la Coldiretti avvia l'operazione trasparenza sul prodotto piu' rappresentativo della dieta mediterranea con veri e propri blitz nei punti vendita, a tutela di produttori e consumatori. L'obiettivo è quello di raccogliere campioni di bottiglie di olio delle diverse dimensioni e fasce di prezzo da analizzare in laboratori pubblici dal punto di vista chimico ed organolettico per verificare la corrispondenza tra quanto dichiarato in etichetta e il reale contenuto. Le anomalie saranno denunciate alle autorità di controllo che grazie all'entrata in vigore della nuova legge devono intervenire con ispezioni e analisi documentali nelle aziende coinvolte.

Si tratta di porre fine a una pericolosa proliferazione di truffe e inganni, svelando il "mistero" delle tante anomalie di un mercato dove alcuni oli sono venduti a prezzi che non coprono neanche i costi di raccolta delle olive in Italia ma con etichette che riportano la bandiera tricolore in bella evidenza. Un danno gravissimo per un Paese in cui l'olio di oliva è praticamente presente sulle tavole di tutti gli italiani con un consumo nazionale stimato - sottolinea la Coldiretti - in circa 14 chili a testa. L'Italia è il secondo produttore mondiale di olio di oliva con circa 250 milioni di piante e una produzione di oltre mezzo milione di tonnellate e puo' contare su 40 oli extravergine d'oliva Dop/Igp. Il fatturato del settore - precisa la Coldiretti - è stimato in 2 miliardi di euro con un impiego di manodopera per 50 milioni di giornate lavorative.

"Ci sono ora le condizioni - sottolinea Sergio marini presidente nazionale di Coldiretti - per fare chiarezza sul mercato con l'avvio di un piano straordinario di controlli al quale la Coldiretti intende partecipare direttamente per valorizzare un prodotto fortemente identitario per l'agroalimentare italiano nonché simbolo della dieta mediterranea nel mondo". Con la nuova legge mettere in etichetta indicazioni fallaci e non veritiere "che evocano una specifica zona geografica di origine degli oli vergini di oliva non corrispondente alla effettiva origine territoriale delle olive" diventa reato di contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine (articolo 517-quater del codice penale). Vengono inoltre aggiunte sanzioni accessorie, con l'interdizione per cinque anni dal realizzare attività di comunicazione commerciale e attività pubblicitaria aventi per oggetto oli di oliva e il divieto di ottenere, a qualsiasi titolo, contributi, finanziamenti o mutui agevolati da parte di istituzioni nazionale e/o europee, per chi sia stato oggetto di condanna per reati nel settore. Per i marchi che evocano una specifica zona geografica che non coincide con l'effettiva origine delle materie prime scatta quindi il ritiro. Si inaspriscono - continua la Coldiretti - anche i controlli, con il rafforzamento degli istituti processuali e investigativi (intercettazioni, ecc.). Contro il segreto sulle importazioni agroalimentari, verrà poi garantito il diritto d'accesso alle informazioni concernenti l'origine degli oli di oliva detenute dalle autorità pubbliche a tutti gli organi di controllo e alle amministrazioni interessate. Si va, ancora, a migliorare la leggibilità delle etichette e si completa l'intervento già anticipato dal Parlamento con una norma precedente sul valore probatorio del panel test, al fine di garantire la corrispondenza merceologica e la qualità degli oli di oliva e punire la non conformità dei campioni degli oli di oliva vergini alla categoria dichiarata in etichetta. Si fissano inoltre limiti più restrittivi per il contenuto di etil esteri degli acidi grassi (Eeag) e di metil esteri degli acidi grassi (Meag) e saranno rese note, conclude la Coldiretti, le risultanze delle analisi che sono pubblicate ed aggiornate mensilmente in una apposita sezione del portale internet del Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali. In etichetta viene anche previsto un termine minimo di conservazione non superiore a 18 mesi dalla data di imbottigliamento non che specifiche modalità di presentazione degli oli di oliva nei pubblici esercizi, imponendo l'obbligo di idonei dispositivi di chiusura o di etichettatura e

di sanzioni connesse alla violazione delle relative disposizioni.

Sull'operazione trasparenza si è espresso anche il direttore regionale di Coldiretti Abruzzo Simone Ciampoli, che si è soffermato sulla particolare importanza che ha l'olio di oliva per l'economia regionale. <<E' doveroso ricordare >> evidenzia il direttore <<che in Abruzzo l'olivicoltura rappresenta un'importante realtà produttiva con una produzione di circa ventimila tonnellate di olio, tre Dop e una qualità riconosciuta da numerosi premi nazionali e internazionali che ci pongono su un livello di primissimo piano. Una produzione da difendere con ogni mezzo per tutelare l' economia della intera regione >>.