

«Bene i controlli della Finanza, tutelano Dop importanti come l'Olio di Brisighella»

Dalmonte (Coldiretti): «Una bottiglia di olio extravergine d'oliva su quattro di provenienza extracomunitaria è risultata falsa»



04 Maggio 2022 «Bene le azioni di contrasto e tutela messe in atto dalle autorità - è il commento di Nicola Dalmonte, presidente di Coldiretti Ravenna - con controlli mirati e puntuali si tutelano eccellenze e produzioni di qualità, come l'extravergine di Brisighella, prima DOP italiana dell'olio, un patrimonio del nostro territorio apprezzato a livello nazionale e internazionale, simbolo della grande biodiversità italiana che tutto il mondo ci invidia».

Con più di una bottiglia di olio extravergine d'oliva su quattro di provenienza extracomunitaria (27%) che è risultata falsa, è importante l'attività di controllo a tutela dei cittadini consumatori e delle aziende agricole in un Paese come l'Italia dove nel 2021 sono arrivati ben 540 milioni di chili di prodotto dall'estero, quasi il doppio della produzione nazionale (+80%).

È quanto afferma la Coldiretti, sulla base dei dati Istat, nell'esprimere soddisfazione per l'operazione "Verum et oleum" condotta dalla Guardia di Finanza e dall'Icqr del Ministero delle Politiche agricole che hanno portato alla scoperta di 2,3 milioni di litri di olio irregolare che entravano nel nostro paese attraverso operatori del settore oleario presenti in tutto il territorio nazionale e i principali porti di ingresso delle materie prime di provenienza estera.

Le frodi non solo ingannano i cittadini - sottolinea la Coldiretti - ma fanno crollare i prezzi dei prodotti di qualità in una situazione resa già difficile dalla concorrenza sleale delle importazioni dall'estero. Da difendere - continua la Coldiretti - c'è una produzione nazionale di oltre 300 milioni di chili nel 2021 ottenuta grazie al lavoro delle circa 400 mila aziende agricole nazionali impegnate a coltivare ulivi in Italia, che può contare sul maggior numero di olio extravergine a denominazione in Europa (43 Dop e 4 Igp) con un patrimonio di 250 milioni di piante e 533 varietà di olive, il più vasto tesoro di biodiversità del mondo.

In queste condizioni il consiglio della Coldiretti è quello di scegliere Made in Italy verificando attentamente l'etichetta. 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 – precisa la Coldiretti – è riportata in caratteri molto piccoli, posti dietro la bottiglia e, in molti casi, in una posizione sull’etichetta che la rende difficilmente visibile tanto che i consumatori dovrebbero fare la spesa con la lente di ingrandimento per poter scegliere consapevolmente.

«Gli ottimi risultati dell’attività di contrasto confermano la necessità di tenere alta la guardia e di stringere le maglie ancora larghe della legislazione con la riforma dei reati in materia agroalimentare» ha affermato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che «l’innovazione tecnologica e i nuovi sistemi di produzione e distribuzione globali rendono ancora più pericolosa la criminalità nell’agroalimentare che per questo va perseguita con la revisione delle leggi sui reati alimentari elaborata da Giancarlo Caselli nell’ambito dell’Osservatorio agromafie promosso dalla Coldiretti per introdurre nuovi sistemi di indagine e un aggiornamento delle norme penali».

Ma occorre anche diffidare dei prezzi troppo bassi, 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 comperare direttamente dai produttori olivicoli, nei frantoi o nei mercati di Campagna Amica dove è possibile assaggiare l’olio EVO prima di comprarlo e riconoscerne le caratteristiche positive.

L’Italia – precisa la Coldiretti – è il primo consumatore mondiale di olio di oliva con una media negli ultimi 5 anni di 504 milioni di chili, seguita dalla Spagna con 483 milioni di chili e dagli Stati Uniti con ben 320 milioni di chili. Purtroppo negli ultimi trent’anni – spiega Coldiretti – l’Italia ha perso il 46% del proprio potenziale produttivo a causa del clima pazzo, che ha alterato l’ecosistema tradizionale, ma anche per l’abbandono degli uliveti, per lo scarso ricambio generazionale e per l’assenza di una chiara strategia politica di rilancio del settore.

Per sostenere e incrementare la produzione nazionale di extravergine Coldiretti ha presentato nell’ambito del Recovery Plan un progetto specifico legato alle reti d’impresa per il futuro dell’olio d’oliva. L’obiettivo è rilanciare la produzione nazionale dell’olio d’oliva per confermare il primato di qualità del Made in Italy attraverso la realizzazione di nuovi uliveti, di impianti di irrigazione e costruzione di pozzi o laghetti, anche in maniera consorziata, favorendo la raccolta meccanizzata delle olive con macchinari che riducano i tempi e costi di raccolta.?