

TRUFFA OLIO EXTRAVERGINE, PRODUTTORI: "LA QUALITA' NON PUO' COSTARE 3 EURO"

24 Novembre 2015



PESCARA - "La legge sull'olio extra vergine di oliva e sulla tracciatura delle olive c'è, ci sono anche i controlli, ma manca la consapevolezza e l'etichettatura resta confusa".

A denunciarlo ad *AbruzzoWeb* è Silvano Ferri del Consorzio Aprutino Dop, interpellato sulla vicenda dell'olio di strettissima attualità.

La recente truffa portata alla luce ha mostrato come il settore meriti controlli più stringenti e informazioni più chiare. La legge che dovrebbe proteggere i consumatori, e che rivelerebbe la tracciatura delle olive e la lavorazione che subiscono, c'è, ma viene puntualmente aggirata, denunciano gli stessi produttori.

Tanto che se ne chiede una revisione, più che una perfetta applicazione.

Il deputato del Movimento 5 stelle Francesco Cariello ha proposto un ordine del giorno in sede di approvazione del disegno di legge (A.C.1864) intitolato 'Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione europea - Legge europea 2013 bis' con cui chiede che venga istituita, presso il ministero dell'Agricoltura, una banca dati rappresentativa delle diverse produzioni di olii extra vergini di oliva.

E da qui è nata anche una petizione online, con già poco meno di 60 mila firme.

La legge cui fa riferimento Ferri è, invece, quella attualmente vigente approvata dalla commissione Agricoltura e Produzione agroalimentare del Senato della Repubblica.

"In Abruzzo la produzione totale - spiega - si aggira intorno a 1,3-1,4 milioni di quintali di olive pari a 130 mila-150 mila quintali di olio. All'Aquila se ne produce il 3%, a Teramo il 17%, Pescara il 26% e Chieti il 54%".

"La truffa ha messo in chiaro quello che si sa da troppo tempo - spiega ancora Ferri - tutti sapevano che non si può vendere un olio a 2,99 euro o, dopo la crisi del comparto dell'annata 2014, a 4,50 euro l'extravergine, ma la colpa non è solo dell'industria olearia: una responsabilità è dovuta anche alla grande distribuzione che, nei volantini promozionali, mostra l'extravergine come 'prodotto civetta' senza mettere in luce la qualità, a tutto danno dei produttori".

"Sotto gli 8 euro non può essere venduto nessun olio extravergine d'oliva degno di questo nome, e un dop, poi, non può costare meno di 10-12 euro al litro", taglia corto.

Per capire come il settore olio si muova su un terreno di incertezza per i consumatori, basta recarsi in un qualsiasi supermercato locale per capire che se pure si parla di extravergine, nessuno effettivamente sa da dove arrivino le olive e dove con esattezza vengano estratte, il che non può che generare dubbi sul resto.

Le olive, come scritto sulla maggior parte delle bottiglie, sono di “provenienza comunitaria”, dove per “comunitaria” sicuramente si intende per larga parte spagnola, ma non solo.

“Inutile fare discorsi demagogici – spiega Ferri – si sa, noi importiamo più di quanto produciamo. La verità è che in Italia, se escludiamo il dop, piccole realtà molto controllate come le nostre (che difficilmente si trovano nella grande distribuzione, ndr) il comparto olivicolo è stato abbandonato negli ultimi 20 anni”.

“Da anni denunciavo la situazione, è inspiegabile come si possano sostenere i costi reali di un vero olio, che solo di produzione non sono inferiori a 6 euro al litro. Come si può pensare di poterli vendere a 4/5 euro? C’è bisogno di etichette chiare e tracciabilità precisa”, aggiunge da Coldiretti L’Aquila Massimiliano Volpone.

“Noi chiediamo la chiarezza sull’etichettatura, da dove vengono, dove sono trasformate – precisa – così si possano conoscere il percorso dell’oliva e dell’olio. Oggi tutto è aggirabile”.

“E quando parliamo di olio comunitario – spiega ancora Volpone – è vero che la maggior parte è spagnolo, ma molto spesso ci sono oli che arrivano da altri paesi non comunitari e poi lo mettono in quello comunitario. Il vero problema è che tutto questo accade sotto marchi noti, che inducono alla fiducia il consumatore”.

L’unica salvaguardia è girare la bottiglia e chiedersi se quello che si legge è chiaro fino in fondo. Se si fa l’esperienza ci si rende conto che spesso, anche i marchi famosi, non danno questa idea di chiarezza. Pochi oli hanno etichettare molto chiare.

“Sono quelli che costano di più. Ci sono oli tracciati e certificati, sono a un prezzo superiore – prosegue l’esponente di Coldiretti – Noi facciamo una battaglia da anni, e la tracciabilità dovrebbe riguardare anche tanti altri prodotti”.