

IVG

Vittoria di Coldiretti: vietato il rabbocco nelle bottiglie d'olio servite nei ristoranti

di **Redazione**

20 Giugno 2014 - 11:14

IVG.it



Liguria. Anche nei bar e nei ristoranti della Liguria, dopo l'approvazione dell'emendamento del Pd alla legge comunitaria sull'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, l'olio extravergine di oliva dovrà essere servito solo in bottiglie dotate di tappo antirabbocco, per evitare che possano essere allungate o addirittura riempite ex novo con prodotti che non hanno nulla a che vedere con il contenuto originario.

“Si tratta di un'altra importante vittoria di Coldiretti - spiega il presidente dell'associazione ligure di categoria, Germano Gadina - L'emendamento, che prevede anche l'innalzamento al 20% del contenuto di frutta nelle bevande gassate, salvaguarda così un'altra importantissima produzione italiana come l'olio extravergine di oliva, alla base della dieta mediterranea: nel rispetto della normativa comunitaria, l'Italia questa volta non ha rinunciato a svolgere il ruolo di leader nella tutela della qualità e della sicurezza alimentare in Europa”.

La norma approvata prevede che gli oli vergini ed extra vergini di oliva serviti nei pubblici esercizi, esclusi quelli usati in cucina per la preparazione dei pasti, debbano essere presentati in contenitori con l'etichetta conforme alla normativa e forniti di un dispositivo di chiusura che non consenta di modificare il contenuto senza che la confezione sia aperta

o alterata e provvisti di un sistema di protezione (il cosiddetto “antirabbocco”) che non ne permetta il riutilizzo dopo l’esaurimento del contenuto originale indicato in etichetta.

“Si sta verificando una sorta di appiattimento verso il basso delle normative europee per dare spazio a quei Paesi che non possono contare su una vera agricoltura e puntano quindi su vari espedienti e artifici della trasformazione industriale per poter essere presenti sul mercato del cibo - afferma Gadina - ma in questo caso un deciso stop alle truffe e agli inganni viene imposto dalla legge comunitaria: una novità che avrà risvolti positivi non solo sulla salute delle persone, che anche nei bar e nei ristoranti potranno fare una scelta sulla propria alimentazione in base all’etichetta riportata sulle confezioni proposte, ma anche sul sistema produttivo agroalimentare, salvaguardando il made in Italy e, nel nostro caso, la produzione olearia ligure”.

In Liguria, su una superficie di oltre 15.700 ettari coltivati a ulivo, ogni anno vengono raccolti circa 230 mila quintali di olive: di queste, circa 220 mila sono oleificate e producono circa 46 mila quintali di olio. La maggioranza della produzione è imperiese, dove i 6.400 ettari a disposizione rendono circa 109 mila quintali di olive (di cui 105 mila destinate alla spremitura), per una produzione di oltre 25 mila litri di olio. Nella provincia di Genova, dove gli ettari coltivati a ulivo sono 5 mila, la produzione arriva a 60 mila quintali di olive e 10 mila quintali di olio. Segue Savona (2.280 ettari a disposizione) con oltre 8 mila quintali di olio prodotto da circa 46 mila quintali di olive (su un raccolto totale di 51 mila quintali). Infine, La Spezia, con 2 mila ettari coltivati, chiude con una produzione di 2.700 quintali di olio derivanti da 18 mila quintali di olive raccolte e destinate alla spremitura.