Olio nei ristoranti: quando le bottiglie non sono rabboccabili?

olio-d9a11083

Da oggi nei ristoranti di ogni tipo e nelle mense è obbligatorio offrire l'olio extravergine di oliva in contenitori non rabboccabili, mentre ormai dal 2006 vige il giusto obbligo di etichettatura. E' questa una disposizione anacronistica ed insensata poiché la sua motivazione risiederebbe nel voler impedire le sofisticazioni di olio da parte dei ristoratori, mentre numerose operazioni di polizia ed indagini hanno dimostrato, invece, che l'olio viene contraffatto a monte della ristorazione in quantità ben più rilevanti rispetto a quella modesta che il provvedimento vorrebbe impedire nei ristoranti vietando le oliere a tavola.

logo«Le bottiglie con capsula non rabboccabile - dichiara il presidente di Fipe - Confcommercio, Lino Enrico Stoppani -, non hanno ancora totale diffusione sul mercato e hanno un costo superiore rispetto a quelle tradizionali e comunque richiedono impianti di imbottigliamento non alla portata di tutti i produttori. Inoltre, mancando una specifica omologazione da parte degli enti competenti dei dispositivi di chiusura anti rabbocco, prevediamo una serie di contestazioni da parte delle autorità di vigilanza sulla idoneità dei contenitori utilizzati dalla ristorazione con conseguente esposizione delle imprese al rischio di corrispondere sanzioni che arrivano fino agli 8.000 euro. E' questo un modo di legiferare che non possiamo condividere poiché si sta facendo di tutto, malgrado i proclami del Presidente del Consiglio, per rendere sempre più difficile la vita alle piccole imprese caricandole di oneri ai quali, oltretutto, non corrispondono nemmeno apprezzabili vantaggi per la collettività».

Da ultimo il provvedimento danneggia l'ambiente poiché le bottiglie antirabbocco sono di difficile riciclo non potendosi separare il vetro dal dispositivo di chiusura, e non è stata data alcuna tolleranza per lo smaltimento delle scorte.