Fipe: olio extravergine contraffatto, ristoratori ed esercenti sono vittime

fipe-b85da62a

«I ristoratori e i gestori di bar e pubblici esercizi in generale, alla pari dei consumatori, sono tra le principali vittime di questa operazione che risulta a pieno titolo una truffa ai danni di tutto il "made in Italy"». Il presidente di Fipe Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, aderente a Confcommercio - Imprese per l'Italia, Lino Enrico Stoppani, commenta così le recenti notizie relative all'olio di oliva mendacemente commercializzato come "extravergine" da alcuni noti gruppi alimentari (vedi articolo dedicato) .

«La nostra Federazione - continua Stoppani - è da anni in prima linea nel promuovere un servizio e un'offerta nei confronti della clientela di prodotti all'insegna della sicurezza e della qualità delle materie prime, come testimonia l'impegno sul fronte delle norme cosiddette "antirabbocco". Questo increscioso fatto costituisce un danno nei confronti di tutto il sistema, ristorazione compresa, e conferma che spesso le cattive pratiche avvengono a monte, e non a valle della filiera, come spesso si pensa». Uno scenario da cui emerge la necessità di incrementare ulteriormente i controlli: «I ristoratori per legge devono offrire ai propri clienti bottiglie di olio con tappo antirabbocco e con etichetta riportante le informazioni sulla provenienza del prodotto e sulle sue caratteristiche - prosegue ancora Stoppani -. La contraffazione oggetto delle indagini in corso fa dei ristoratori e degli esercenti delle vittime del malaffare denunciato. Urgono provvedimenti e controlli sempre più approfonditi a tutti i livelli della filiera, organi di controllo compresi, a beneficio e difesa del made in Italy nel suo complesso».