Olio, nuove regole per gli esercenti

pulire-bottiglia-olio-f6465dde

Le nuove norme della Commissione Europea che regolano numerosi aspetti della filiera dell’olio di oliva (dalla produzione al tavolo del ristorante) prevedono che dal 1 gennaio del 2014 tutte le confezioni di olio di oliva dovranno riportare in modo chiaro il loro Paese di origine con una dicitura leggibile con caratteri alti almeno 3 millimetri rispetto al millimetro attuale. Inoltre, entrerà in vigore il divieto per i ristoratori di riempire le vecchie bottiglie di olio con un contenuto diverso da quello indicato dalla confezione.
Per quanto riguarda, invece, la decisione da parte della Commissione europea di ritirare la proposta con cui sarebbero sparite le oliere nei ristoranti, Fipe ricorda che la materia è disciplinata fin dal 2006 con una norma che ha vietato le classiche oliere, imponendo l’utilizzo al tavolo di bottiglie di olio di oliva etichettate.
E ancora, i produttori che utilizzano il 100% di olio extra-vergine puro, ricavato dallo stesso raccolto di olive, verranno premiati con l’indicazione dell’annata sulle bottiglie, proprio come per i vini.
Viene infine introdotto il reato di contraffazione, l’obbligo per i produttori di rendere totalmente trasparenti i dati riguardanti le importazioni e l’introduzione della data di scadenza di 18 mesi dopo la produzione. Con enorme soddisfazione per l’Italia e tutti i Paesi del sud Europa produttori di olio extra-vergine di qualità superiore.
Per l’Italia il motivo di orgoglio nasce principalmente dal fatto che la Commissione Europea si è apertamente ispirata alla Legge Mongiello, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il 31 gennaio 2013. Una norma fortemente voluta dall’intero arco parlamentare, dalla Coldiretti, e dai produttori italiani secondo cui se l’olio non è al 100% italiano, l’etichetta deve obbligatoriamente riportare la dicitura “miscela di olio comunitari” o “miscela di oli comunitari ed extracomunitari”.