# Coldiretti: attenzione alle oliere nei ristoranti

olio-mixerplanet-img-copia-17539e9f

Al ristorante sono **fuorilegge 3 contenitori di olio su 4** (76%) che **non rispettano l'obbligo del tappo antirabbocco** entrato in vigore quasi 2 anni fa con la legge europea 2013 bis, approvata dal Parlamento e pubblicata sul supplemento n.83 della Gazzetta Ufficiale 261, che prevede anche sanzioni per chi non usa oliere con tappo antirabbocco che vanno da 1 a 8mila euro e la confisca del prodotto. Lo ha denunciato la **Coldiretti** alla Giornata nazionale dell'extravergine italiano al Mandela Forum di Firenze in Toscana.

Secondo l'indagine on line condotta dal sito www.coldiretti.it **nel 33% dei casi sulla tavola al ristorante c'è un'oliera senza alcuna indicazione sul contenuto**, nel 43% delle volte una bottiglia di olio con etichetta, ma con tappo che permette il rabbocco e solo nel 24% dei casi viene servita una bottiglia di olio con etichetta e tappo antirabbocco a norma di legge. Gli oli di oliva vergini proposti in confezioni nei pubblici esercizi, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, devono essere presentati - sottolinea la Coldiretti - in contenitori etichettati conformemente alla normativa vigente, forniti di idoneo dispositivo di chiusura in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata e provvisti di un sistema di protezione che non ne permetta il riutilizzo dopo l'esaurimento del contenuto originale indicato nell'etichetta. Si tratta - sostiene la Coldiretti - di una **tutela per produttori, consumatori e anche per i ristoratori** rispetto dalla concorrenza sleale di chi spaccia come extravergine italiano un prodotto importato di bassa qualità. Una misura che tutela gli operatori che dal campo alla tavola puntano sul Made in Italy e sulla qualità dell'offerta alla propria clientela ma che - continua la coldiretti - aiuta anche l'economia nazionale in un difficile momento di crisi.

Un pericolo reale in un Paese in cui sono **quadruplicate le frodi nel settore degli oli e dei grassi** con un incremento record del 278 per cento del valore dei sequestri di questi prodotti perché adulterati, contraffatti o falsificati nel 2015, secondo l'analisi della Coldiretti sulla base della preziosa attività svolta dai carabinieri dei Nas. Nel 2015 - sottolinea la Coldiretti - sono stati effettuati dai Nas sequestri nel settore degli oli e grassi per 29,5 milioni di euro con 58 persone segnalate all'autorità

giudiziaria e ben 345 segnalate all'autorità amministrativa, a fronte di 2691 controlli che hanno consentito di individuare ben 401 irregolarità. In altre parole il 15% dei casi. Tra le frodi più comuni - precisa la Coldiretti - ci sono la vendita di olio straniero come Made in Italy, ma diffuso è anche il confezionamento di olio di semi che viene adulterato e spacciato come extravergine, ma non mancano neppure gli inganni in etichetta con indicazioni false o ingannevoli che riguardano anche la ristorazione.

"Un'attività importante che va sostenuta con l'attuazione della rigorosa cornice normativa definita con la legge 'salva olio' la n. 9 del 2013 che abbiamo fortemente sollecitato perchè ha introdotto importanti misure per la trasparenza nel settore", ha affermato il presidente della Coldiretti **Roberto Moncalvo** nel chiedere l'immediato superamento del segreto sulle aziende di destinazione degli oli di oliva importati dall'estero, ma anche una intensificazione dell'attività di controllo con l'ausilio delle valutazioni organolettiche per smascherare meglio le frodi.