

Tappo antirabocco: il 76% dei ristoranti non rispetta l'obbligo

Nei ristoranti italiani 3 contenitori di olio su 4 (76%) non rispettano l'obbligo del tappo antirabocco entrato in vigore quasi 2 anni fa con la legge europea 2013 bis, che prevede anche sanzioni per chi non usa oliere con tappo antirabocco che vanno da 1 a 8mila euro e la confisca del prodotto. Secondo l'indagine online condotta da Coldiretti attraverso il 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 rabocco e solo nel 24% dei casi viene servita una bottiglia di olio con etichetta e tappo antirabocco 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”. 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. Preoccupa però anche la produzione crollata del 38% e scesa ad appena 298 milioni di chili, “un valore vicino ai minimi storici di sempre, con effetti inevitabili sui prezzi”. Anche a livello mondiale, per Coldiretti, “si prevede una storica carestia dei raccolti” causa il crollo della produzione anche in Grecia - meno 240 milioni di kg (-20%) - e in Tunisia - dove non si supereranno i 110 milioni di chili (-21%). In linea con l'anno scorso invece la produzione della Spagna (1,4 mln di kg) che si conferma leader mondiale e in controtendenza la Turchia, + 33% per un totale di 190 milioni di chili. “Il risultato - spiega Coldiretti - è una previsione di produzione mondiale a 2,785 miliardi di chili in calo del 9%, con prezzi che si prevedono in forte rialzo”. Con conseguenti effetti sul carrello della spesa. Coldiretti rileva che i prezzi alla borsa merci di Bari, “la più rappresentativa a livello nazionale”, sono in “significativo aumento con un balzo nell'ultima settimana del 14% per l'extravergine rispetto a inizio anno.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

FONTE: Repubblica.it