

# Coldiretti, uliveto Calabria con ottima annata in qualità rischia ko a causa crescita importazioni



In Calabria, la buona annata in quantità della **campagna olivicola 2019-2020 tra 40 e 45 mila tonnellate di olio**, il doppio rispetto a quella precedente e l'ottima annata produttiva in termini di qualità con olive sane rischia di essere vanificata da importazioni, in particolare di olio spagnolo che in base ai dati Istat crescono in Italia del 48%.

“Gravi – afferma **Coldiretti** – le ripercussioni sull'uliveto Calabria che rischia il ko. Spesso gli oli iberici, ma anche greci e tunisini, vengono mescolati con quelli nazionali per acquisire, con le immagini in etichetta e sotto la copertura di marchi storici, magari ceduti all'estero, una parvenza di italianità da sfruttare sui mercati nazionali e mondiali. Il risultato è – rileva Coldiretti – un'invasione sugli scaffali dei supermercati di prodotti di scarsa qualità a prezzi stracciati proprio nel momento in cui sta arrivando l'ottimo olio nuovo ed è evidente che questo ha un effetto dirompente sul reddito delle aziende che in questi ultimi anni hanno investito molto.

*A favorire gli arrivi dall'estero è la mancanza di trasparenza nonostante sia obbligatorio indicarla per legge in etichetta dal primo luglio 2009, in base al Regolamento*

*comunitario n.182 del 6 marzo 2009.*

Sulle bottiglie di extravergine ottenute da olive straniere in vendita nei supermercati è quasi impossibile, nella stragrande maggioranza dei casi, leggere le scritte "miscele di oli di oliva comunitari", "miscele di oli di oliva non comunitari" o "miscele di oli di oliva comunitari e non comunitari" obbligatorie per legge nelle etichette dell'olio di oliva. La scritta è riportata in caratteri molto piccoli, posti dietro la bottiglia e, in molti casi, in una posizione sull'etichetta che la rende difficilmente visibile. Inoltre spesso bottiglie con extravergine ottenuto da olive straniere sono vendute con marchi italiani e riportano con grande evidenza immagini, frasi o nomi che richiamano all'italianità fortemente ingannevoli.

"I consumatori – **chiosa Francesco Cosentini direttore Coldiretti Calabria** – dovrebbero fare la spesa con la lente di ingrandimento per poter scegliere consapevolmente". Ma c'è poca chiarezza anche nei ristoranti dove andrebbero fatte rispettare le normative vigenti in una situazione in cui nei locali – denuncia la Coldiretti – è fuorilegge il contenitore di olio su 4 (22%) che non rispetta l'obbligo del tappo antirabbocco, entrato in vigore con la Legge 30 Ottobre 2014, n. 161 che prevede anche sanzioni e la confisca del prodotto.

"E' evidente che queste maglie commerciali troppo larghe devono essere strette con controlli lungo tutta la filiera; per approfittare dell'ottima annata, il consiglio è quello di guardare con più attenzione le etichette – spiega Cosentini – e acquistare extravergini a denominazione di origine Dop e Igp, quelli in cui è esplicitamente indicato che sono stati ottenuti al 100 per 100 da olive italiane o di acquistare direttamente dai produttori nei frantoi o nei mercati di Campagna Amica. Un olio extravergine di oliva (EVO) di qualità – conclude – deve essere profumato all'esame olfattivo deve ricordare l'erba tagliata, sentori vegetali e all'esame

gustativo deve presentarsi con sentori di amaro e piccante, gli oli di bassa qualità invece puzzano di aceto o di rancido e all'esame gustativo sono grassi e untuosi. Riconoscere gli oli EVO di qualità significa acquistare oli ricchi di sostanze polifenoliche antiossidanti fondamentali per la salute.