Olio, Coldiretti: solo 6 mesi scorte made in Italy

Autore: economysicilia

Data: 29 Ottobre 2016

Immagine in evidenza
Olio di oliva Made in Italy “razionato” con le scorte di extravergine che “saranno esaurite entro i primi sei mesi del 2017”, per effetto “del crollo del 38% della nuova produzione che scende ad appena 298 milioni di chili”, un valore vicino ai “minimi storici di sempre. L’allarme arriva dalla Coldiretti che ha promosso per tutto il weekend nei mercati di Campagna Amica, da Roma a Milano fino a Palermo, iniziative di conoscenza “per aiutare i consumatori a fare scelte di acquisto consapevoli di fronte ad un inevitabile aumento dei prezzi ma anche del rischio di frodi ed inganni”.

“I prezzi alla borsa merci di Bari, che è la più rappresentativa a livello nazionale, sono in significativo aumento con un balzo nell’ultima settimana del 43% per l’extravergine rispetto all’inizio dell’anno” indica la confederazione degli imprenditori agricoli.
Le stime produttive, sottolinea Coldiretti, classificano l’Italia come secondo produttore mondiale nel 2016/17 con la Puglia che si conferma essere la principale regione di produzione nonostante il calo, mentre al secondo posto si trova la Calabria con una riduzione della produzione inferiore alla media nazionale e sul gradino più basso del podio si trova la Sicilia dove il taglio dovrebbe essere più marcato a causa delle condizioni meteorologiche primaverili che hanno causato perdite in fioritura.
Complessivamente, precisa Coldiretti, “nel Mezzogiorno si stima un calo produttivo del 39%, al nord di appena il 10% mentre al centro del 29%, con la Toscana in linea con questa riduzione.
“L’andamento produttivo nazionale – sottolinea la Coldiretti – si riflette sulla produzione a livello mondiale, dove si prevede una storica carestia dei raccolti per effetto del crollo della produzione anche in Grecia con circa 240 milioni di chili (-20%) ed in Tunisia dove non si supereranno i 110 milioni di chili (-21%) mentre in Spagna, che si conferma leader mondiale, si stimano circa 1400 milioni di chili, in linea con l’anno scorso”. In controtendenza la Turchia che “aumenta la produzione del 33%, per un totale di 190 milioni di chili”.
Il risultato, rileva la Coldiretti, è una previsione di produzione mondiale a 2,785 miliardi di chili in calo del 9%, con conseguenti tensioni sui prezzi che si prevedono in forte rialzo per effetto della corsa all’acquisto dell’olio nuovo. “I cambiamenti – spiega la Coldiretti – si faranno sentire sul carrello della spesa soprattutto in Italia dove i consumi di olio di oliva a persona sono attorno ai 9,2 chili all’anno, dietro la Spagna con 10,4 chili e la Grecia che con 16,3 chili domina la classifica”.
Con la carenza di olio nostrano aumentano però anche “i rischi di frode ed inganni, in una situazione in cui -avverte la Coldiretti – c’è più olio spagnolo che italiano nelle bottiglie riempite a livello nazionale che, in 2 casi su 3, contengono prodotto straniero proveniente per oltre il 60% dalla Spagna, il 25% dalla Grecia ma per quasi il 10% da un paese extracomunitario come la Tunisia”.
L’Italia, sottolinea ancora la Coldiretti, “si classifica come il maggior importatore mondiale per un quantitativo stimato nel 2016 superiore a 500 milioni di chili a fronte di una produzione nazionale di 298 milioni di chili, anche per effetto delle agevolazioni concesse dall’Unione Europea che ha appena dato purtroppo il via libera per l’importazione senza dazi nella Unione Europea di 35.000 tonnellate in più l’anno che vanno ad aggiungersi alle attuali 56.700 tonnellate a dazio zero già previste dall’accordo di associazione Ue-Tunisia, portando il totale degli arrivi ‘agevolati’ annuale

oltre quota 90mila tonnellate.
Gli oli di oliva stranieri, riferisce la confederazione degli imprenditori agricoli, “percorrono centinaia di chilometri in nave o in autobotti che, non solo contribuiscono all’emissione di CO2 nell’atmosfera, ma proprio per le condizioni di trasporto si degradano. Gli oli di importazione vengono spesso 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 ed esteri”.
Sotto accusa, evidenzia la Coldiretti, “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, fa notare la Coldiretti, “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, prosegue, “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, indica ancora, “dovrebbero fare la spesa con la lente di ingrandimento per poter scegliere consapevolmente” e “attenzione anche al ristorante dove secondo l’indagine on line condotta dal sito www.coldiretti.it sono fuorilegge 3 contenitori di olio su 4 (76%) che usano vecchie oliere o 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 che vanno da 1 a 8mila euro e la confisca del prodotto”
Un olio extravergine di oliva (Evo) di qualità, conclude la Coldiretti, “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 nostra salute”.

Riferimento articolo: https://www.economysicilia.it/olio-coldiretti-solo-6-mesi-scorte-made-italy/

Generato il 08/11/2026