

Coldiretti; Giornata nazionale extravergine In Campania si stima il -49% 6-7 €/L

Comunicato - 30/09/2016 - Napoli - www.cinquerighe.it

«Il 2016 si conferma anno funesto per la produzione di olio di oliva. Il clima impazzito ha colpito quasi tutti i Paesi produttori. L'eccesso di umidità ha inciso sugli ulivi nelle fasi di fioritura e allegagione, a cui è seguito anche l'attacco della mosca dell'olivo. Lo rende noto Coldiretti in occasione della Giornata nazionale dell'extravergine italiano al Mandela Forum di Firenze. Sulla base dei dati Ismea/Unaprol si prevede un crollo della produzione del 38% su base nazionale, scendendo a 298mila tonnellate. In Campania il dato è peggiore della media nazionale, con una previsione di -49% rispetto al 2015. Se lo scorso anno è stato record con una produzione di oltre 19.000 tonnellate di olio campano extravergine, nel 2016 si prevede una produzione di circa 10.000 tonnellate. «Ancora una volta ci troviamo a fare i conti con le difficoltà di un prodotto simbolo del made in Italy – commenta Gennarino Masiello, presidente di Coldiretti Campania e vicepresidente nazionale – in un'alternanza di gioie e dolori da un anno all'altro. Due anni fa abbiamo avuto una situazione ancor più drammatica, ma nel 2015 l'olio extravergine è stato sugli scudi. Il calo di quest'anno tuttavia non inciderà sulla qualità. Pertanto è necessario alzare il livello di attenzione contro le frodi. C'è chi tenterà di approfittare della situazione. Consigliamo ai consumatori di verificare bene le etichette prima di acquistare, scegliendo olio extravergine proveniente al 100% da olive italiane. Oppure rivolgersi con fiducia ai produttori presenti nei mercati in vendita diretta di Campagna Amica. Attenti anche al prezzo, perché sotto i 6-7 euro a litro non si riesce a coprire nemmeno i costi di produzione». Le principali varietà olivicole campane sono: l'Ogliarola, la Marinese e la Ravece in provincia di Avellino; l'Ortice, l'Ortolana e la Racioppella in provincia di Benevento; l'Asprinia, la Tonda, la Caiazzana e la Sessana in provincia di Caserta; l'Olivo da olio (detta anche Cecinella o Minucciolo) in penisola Sorrentina, Napoli; la Rotondella, la Carpellese, la Nostrale, la Salella, la Biancolilla e la Pisciotana in provincia di Salerno. A queste autoctone andranno aggiunte varietà come il Leccino e il Frantoio, che pur non essendo autoctone sono presenti da lungo tempo in varie zone della regione. Il calo di produzione – sottolinea la Coldiretti – è un fenomeno a livello mondiale, 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 d'oliva a persona sono attorno ai 9,2 chili all'anno. I prezzi alla borsa merci di Bari, che è la più rappresentativa a livello nazionale, sono in significativo aumento – precisa la Coldiretti – con un balzo nell'ultima settimana del 14% per l'extravergine rispetto all'inizio

dell'anno. Le frodi alimentari riguardano anche i ristoranti: 3 contenitori di oli su 4 (76%) non rispettano l'obbligo del tappo antirabbocco entrato in vigore quasi 2 anni fa. Le sanzioni per chi non usa oliere con tappo antirabbocco vanno da 1 a 8mila euro e la confisca del prodotto. Secondo l'indagine online 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. Tra le frodi più comuni, inoltre, ci sono la vendita di olio straniero come Made in Italy, ma diffuso 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

Comunicato - 30/09/2016 - Napoli - www.cinquerighe.it