

Coldiretti; Olio extravergine Rabbocco-Imbroglia Obbligo utilizzo apposito tappo

Comunicato - 25/09/2016 - Napoli - www.cinquerighe.it

Campagna "Chi rabbocca t'imbrogia", promossa da Unaprol - Consorzio Olivicolo Italiano con l'obiettivo di informare i consumatori sul rispetto dell'obbligo di utilizzare il tappo anti-rabbocco nei ristoranti, bar, pizzerie, tavole calde e self service. Lo rende noto Coldiretti Campania ricordando che nella Legge "Salva Olio" è previsto il divieto categorico di utilizzare bottiglie "aperte" che consentono appunto di "rabboccare" il prodotto con evidenti conseguenze di carattere sanitario e commerciale. La sanzione prevista arriva fino ad 8mila euro per l'esercente. La bottiglia sporca di olio è la prova evidente sostiene Unaprol - che la stessa è stata rabboccata e non si sa con quale olio che, spesso dai controlli effettuati, è risultato di categoria inferiore neanche conservato nel migliore dei modi. Siamo il Paese primo al mondo per l'alta qualità delle sue produzioni, per la tracciabilità del prodotto, per numero di cultivar a disposizione e per altrettanti profili organolettici che sono la vera ricchezza del nostro made in Italy olivicolo. La nostra biodiversità è il fiore all'occhiello di un'olivicultura, diversa dalle altre in circolazione, che trova il punto di equilibrio più alto nell'eccellenza delle sue produzioni. A volte basta cos'è poco per difendere il vero prodotto italiano facendo rispettare le leggi che sono già in vigore e che non producono ulteriori costi per la collettività. La comunicazione di Unaprol ha questa missione: voler bene alle imprese, agli operatori onesti di questo settore e soprattutto ai consumatori perché utilizzano il prodotto finale. Pretendere il tappo antirabbocco negli esercizi pubblici spiega Coldiretti Campania - è un diritto per i consumatori e un dovere per gli esercenti pubblici che sono obbligati a rispettare questa norma sempre. Somministrare olio senza tappo antirabbocco non consente di valorizzare la produzione del territorio, con evidente danno ai produttori. La qualità va difesa e pretesa nell'interesse di tutti. La Campania è la quarta regione olivicola italiana, dopo la Puglia, la Calabria e la Sicilia per quantità di olio prodotto e la sesta per superficie olivetata con 72.230 ettari. Nel 2010 la produzione di olive in Campania ha raggiunto i 2,5 milioni di quintali che rappresentano il 7,5 % della produzione nazionale. A giugno è nato il Comitato Promotore della Igp (Indicazione geografica tipica) olio extravergine della Campania per salvaguardare la tipicità e le caratteristiche peculiari dell'olio campano anche attraverso la registrazione, l'utilizzazione di marchi speciali e contrassegni, depositati a norma di Legge.

Comunicato - 25/09/2016 - Napoli - www.cinquerighe.it