

FRODI OLIO, COLDIRETTI CHIEDE RIFORMA LEGGE REATI AGROALIMENTARI



PESCARA - È necessario procedere al più presto alla riforma della legge sui reati in campo agroalimentare per sostenere gli ottimi risultati dell'attività delle forze dell'ordine con norme adeguate a colpire chi specula sulla salute dei cittadini.

È quanto afferma la Coldiretti Abruzzo in merito alla scoperta da parte dei Nas di Firenze di una truffa - la cui inchiesta ha interessato anche l'Abruzzo - con riciclaggio e ricettazione di ingenti quantità di olio di semi etichettato fraudolentemente come olio extravergine di oliva, sulla base dei dati dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei

prodotti agroalimentari (Icqrf) relativi al 2018.

Un danno grave - sottolinea la Coldiretti - per i consumatori e per i produttori che stanno avviando la raccolta delle olive. Le frodi non solo ingannano i cittadini ma fanno crollare i prezzi dei prodotti di qualità in una situazione già difficile, penalizzata dalla concorrenza sleale delle importazioni dall'estero.

Da difendere - continua la Coldiretti Abruzzo - ci sono oltre 400 mila aziende agricole italiane di cui circa 60mila in Abruzzo (ben 15mila ad indirizzo prevalente) per un totale in regione di 6 milioni di piante su 46mila ettari che rappresentano circa il 50% della superficie agricola arborea utilizzata per una produzione media di circa 14mila tonnellate di olio".

La revisione delle leggi sui reati alimentari è una norma a costo zero elaborata da Giancarlo Caselli nell'ambito dell'Osservatorio agromafie, promosso dalla Coldiretti, per introdurre nuovi sistemi di indagine e un aggiornamento delle norme penali adeguate a combattere le frodi agroalimentari diventate pericolosissime - sottolinea Coldiretti Abruzzo - ma vanno fatte anche rispettare le normative già vigenti come per esempio al ristorante l'obbligo del tappo antirabbocco che, entrato in vigore con la Legge 30 Ottobre 2014, n. 161 è fornito di idoneo dispositivo di chiusura in modo che il contenuto non possa essere modificato o riutilizzato dopo l'esaurimento del contenuto originale indicato nell'etichetta.

Un comportamento che se non rispettato - conclude la Coldiretti - favorisce inganni ed abusi come nel caso smascherato dai carabinieri dei Nas.

Il consiglio della Coldiretti Abruzzo è quello di sincerarsi che la norma venga rispettata al ristorante mentre nei supermercati occorre guardare con attenzione le etichette e acquistare extravergini a denominazione di origine Dop, quelli in cui è esplicitamente indicato che sono stati ottenuti al 100% da olive italiane o di comperare direttamente dai produttori olivicoli, nei frantoi o nei mercati di Campagna Amica dove è possibile assaggiare l'olio Evo prima di comprarlo e riconoscerne le caratteristiche positive.