

## Olio d'oliva, stop alle bottiglie anonime nei ristoranti. Arriva l'obbligo del tappo antirabbocco

Author : Redazione

Date : 26 novembre 2014



Con l'approvazione della legge europea 2013 bis in Italia scatta l'obbligo per i pubblici esercizi di portare in tavola bottiglie di olio d'oliva dotate di un'etichetta che ne certifichi la natura e la provenienza. Bottiglie che dovranno essere provviste di tappo antirabbocco, in modo da garantire che l'olio non venga allungato con prodotti di qualità inferiore, e di un sistema di protezione che non ne permetta il riutilizzo dopo l'esaurimento del contenuto originale indicato nell'etichetta. Nel caso in cui il prodotto servito ai clienti sia una miscela di oli provenienti da uno o più Stati, l'etichetta - oltre ad indicare chiaramente il termine "miscela" - dovrà essere colorata in maniera differente, così da mettere in guardia il consumatore sulla diversa qualità e composizione del prodotto.

Il provvedimento, [entrato effettivamente in vigore il 25 novembre](#), non si applica invece all'olio utilizzato in cucina per la preparazione dei pasti. Per i trasgressori sono previste pene pecuniarie molto salate, dai **1.000** fino agli **8.000 euro** oltre alla confisca del prodotto.

Soddisfazione per l'approvazione della legge conosciuta anche come "Salva olio italiano" arriva da **Coldiretti** - "Lo stop alle oliere truccate nei locali pubblici salvaguarda un prodotto base della dieta mediterranea come l'olio di oliva, che offre un contributo determinante alla salute dei cittadini e rappresenta una realtà produttiva da primato nazionale" - e dalla **Confederazione italiana agricoltori** - "Una bottiglia d'olio extravergine su 6 in Italia finisce sui tavoli di trattorie, ristoranti e bar, è necessario chiarirne l'origine, per garantire chiarezza e trasparenza ai cittadini e per tutelare i produttori da falsi e sofisticazioni che scippano ogni anno al *made in Italy* agroalimentare 1,1 miliardi di euro".

L'entusiasmo per la nuova norma a tutela di uno dei prodotti tipici del nostro territorio non è invece pienamente condiviso da **Confesercenti**. "Un provvedimento che va nella direzione della tutela del consumatore, ovviamente da noi condivisa - spiega il direttore di Confesercenti Toscana Nord **Marco Sbrana** - ma che parte dal presupposto sbagliato che il ristoratore non abbia la professionalità necessaria per garantire lui in prima persona la qualità dell'olio che prima serviva in tavola. Ristoratore che deve essere considerato alla stregua del consumatore quando acquista l'olio". Sbrana contesta anche i tempi relativamente brevi dell'entrata in vigore del provvedimento: "La norma è stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale il 10 novembre, con soli quindici giorni di anticipo rispetto all'entrata in vigore. Tutto questo in un clima ancora di incertezza tra i commercianti per l'individuazione dei dispositivi da utilizzare che, pare, non siano ancora in vendita.

"Siamo ancora una volta – conclude Sbrana – di fronte ad una legge giusta nelle sue intenzioni, ma di difficile attuazione. E soprattutto che complica ancora di più la vita dell'operatore la cui professionalità come al solito viene fatta passare in secondo piano".