FIPE interviene sull'olio di oliva contraffatto

olive-oil1-a5ea0408

Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, aderente a Confcommercio – Imprese per l'Italia, interviene sull'attuale tema dell'olio di oliva, mendacemente commercializzato come "extravergine" da alcuni noti gruppi alimentari: *«I ristoratori e i gestori di bar e pubblici esercizi in generale, alla pari dei consumatori, sono tra le principali vittime di questa operazione che risulta a pieno titolo una truffa ai danni di tutto il "made in Italy"»* - sono le parole del presidente della Fipe, **Lino Enrico Stoppani**.

FIPELa nostra Federazione è da anni in prima linea nel promuovere un servizio e un'offerta nei confronti della clientela di prodotti all'insegna della sicurezza e della qualità delle materie prime, come testimonia l'impegno sul fronte delle norme cosiddette "antirabbocco". Questo increscioso fatto costituisce un danno nei confronti di tutto il sistema, ristorazione compresa, e conferma che spesso le cattive pratiche avvengono a monte, e non a valle della filiera, come spesso si pensa».

Uno scenario da cui emerge la necessità di incrementare ulteriormente i controlli: *«I ristoratori per legge devono offrire ai propri clienti bottiglie di olio con tappo antirabbocco e con etichetta riportante le informazioni sulla provenienza del prodotto e sulle sue caratteristiche - prosegue Stoppani. La contraffazione oggetto delle indagini in corso fa dei ristoratori e degli esercenti delle vittimedel malaffare denunciato. Urgono provvedimenti e controlli sempre più approfonditi a tutti i livelli della filiera, organi di controllo compresi,a beneficio e difesa del "made in Italy" nel suo complesso»*.