

## **PECUNIA OLET**

**di Emanuele Bellano**

*collaborazione di Michela Mancini e Greta Orsi  
immagini di Davide Fonda e Alessandro Nucci  
montaggio di Igor Ceselli*

## **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Bentornati. Allora, parliamo di olio. Quando compriamo un extravergine e lo paghiamo come tale è extra veramente o c'è il rischio che sia olio destinato invece all'illuminazione delle lampade? Ecco, siamo stati al seguito degli ispettori antifrode del ministero dell'Agricoltura... poveracci... che vita che fanno... Passano la giornata a tirar giù olio; questo per tutelarci.

## **ENZO GUBINELLI – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITA' E REPRESSIONE FRODI**

Buongiorno! Buongiorno. ...l'abbiamo visto, sta là. ... l'abbiamo visto. ... stava di qua ok. ... ok. Questo da litri due, chi è? Non l'ho visto.

## **MAGAZZINIERE**

Il ...

## **ENZO GUBINELLI – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITA' E REPRESSIONE FRODI**

Dove sta?

## **MAGAZZINIERE**

Adesso vado a cercare anche la postazione di questo.

## **ENZO GUBINELLI – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITA' E REPRESSIONE FRODI**

Ok.

## **IBRAHIM ADDÒ – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITA' E REPRESSIONE FRODI**

Per capire. Prima si riscalda così e si tiene tappato, così tutta la parte volatile si concentra per percepire al naso eventuali difetti. Poi si passa all'assaggio, alla ricerca di amaro, piccante, che sono parametri funzionali oggettivi dell'olio che ne determinano la qualità. In aggiunta eventuali difetti.

## **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Siamo i più grandi consumatori d'olio al mondo, d'olio d'oliva. E il nostro prodotto viene riconosciuto universalmente come il migliore. Peccato che sulle nostre tavole ne arrivi poco. Questo perché produciamo poche olive e compriamo l'olio dal Portogallo, dalla Turchia, dalla Grecia, dalla Tunisia, soprattutto dalla Spagna. Ecco, arriviamo a miscelarne fino all'80 per cento. La legge impone di indicare se il prodotto arriva da un paese comunitario, non esattamente da quale paese, né di indicare la percentuale di quello italiano. Ecco, questo non significa che l'olio non sia

buono, ma il meccanismo favorisce le frodi, e soprattutto penalizza gli onesti. Il problema qual è? Quando tu cerchi di vendere per extravergine quello che extra non è. La differenza che dovrebbe giustificare il prezzo più alto sta nel momento in cui raccogli le olive; per essere extra dovresti raccoglierle sull'albero e lavorarle prima che comincino a fermentare. Ecco, percorrendo a ritroso il percorso, quello che va dalla bottiglia d'olio all'albero, ci siamo resi conto che si perde la verginità, non solo quella dell'olio, ma anche quella dell'animo e della fedina penale. Il nostro Emanuele Bellano.

### **ALESSANDRO RAPEZZI – AZIENDA AGRICOLA LA PARRINA**

Abbiamo a che fare con un patrimonio ulivicolo che è vecchio.

### **EMANUELE BELLANO**

Sono piante che hanno anche più di 60 anni.

### **ALESSANDRO RAPEZZI – AZIENDA AGRICOLA LA PARRINA**

Sì, ma anche qualcuna più di 100, non tutti i rami sono produttivi.

### **EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

Poi c'è il problema dell'acqua.

### **ALESSANDRO RAPEZZI – AZIENDA AGRICOLA LA PARRINA**

Quasi tutti gli impianti in Maremma non hanno l'impianto di irrigazione. L'anno scorso, ad esempio, sarebbe stata un'annata ottima però le piante venivano da due anni di stress idrico e la fioritura non l'hanno portata avanti. Se ho l'impianto di irrigazione questo lo contengo, lo posso evitare.

### **EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

Quest'anno è andata anche peggio e la spremitura si è conclusa in anticipo sui tempi previsti proprio per mancanza di olive. I dati parlano chiaro: nella stagione 2016/2017 abbiamo prodotto 182 mila tonnellate di olio d'oliva, ma ne abbiamo consumate 560 mila e ne abbiamo esportate 190 mila. All'appello mancano 500 mila tonnellate. Dove le abbiamo prese?

### **GIANCARLO GIANNINI – AZIENDA AGRICOLA GIANCARLO GIANNINI**

Le nostre aziende di confezionamento comprano, si approvvigionano nel mercato estero, esterno all'Italia. Noi siamo deficitari di olio, credo almeno del 50 %.

### **EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

Quindi ogni anno almeno la metà dell'olio d'oliva imbottigliato in Italia da marchi italiani in realtà è olio straniero. Questo è lo scaffale di un supermercato italiano. Su cinque ripiani, tre e mezzo espongono olii di oliva con questa etichetta: "miscela di olii dell'Unione Europea". Sebbene il marchio sia italiano significa che l'olio è imbottigliato in Italia, ma l'origine è prevalentemente straniera. E arriva da Grecia, Portogallo e, soprattutto, Spagna il più grande esportatore d'olio d'oliva al mondo che per riuscire a dominare il mercato sta trasformando gli oliveti in piantagioni intensive.

**ALESSANDRO RAPEZZI – AZIENDA AGRICOLA LA PARRINA**

È tutto un altro mondo. Nel senso che sono mille piante per ettaro.

**EMANUELE BELLANO**

Quindi dieci volte di più.

**ALESSANDRO RAPEZZI – AZIENDA AGRICOLA LA PARRINA**

Esattamente. Dobbiamo immaginare però che non ci troveremo di fronte un oliveto di questa natura ma ci troveremo delle file che con il tempo saranno delle vere e proprie siepi dove io faccio tutto a macchina, praticamente.

**EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

Qui siamo in Andalusia, nella provincia di Jaen, la patria dell'olio d'oliva, dal momento che dai suoi frantoi esce circa la metà di tutto l'olio prodotto in Spagna.

**AGRICOLTORE**

Con un oliveto intensivo una sola macchina in un giorno può raccogliere le olive anche di 600 alberi. E questo fa una differenza sui costi. Produrre un litro d'olio con un oliveto tradizionale costa circa 2 euro 40, mentre con l'intensivo stiamo intorno a 1 euro e 20.

**EMANUELE BELLANO**

Secondo voi in futuro la produzione qui diventerà tutta intensiva?

**AGRICOLTORE**

Un nostro amico agricoltore aveva una piantagione di 700 olivi, li ha tagliati tutti erano piante sane, non malate, sane. E ha piantato un oliveto intensivo. Il futuro di cui tu parli è adesso.

**EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

Da anni la Spagna produce olio con sistemi moderni e ottimizzati.

**REMIGIO MORILLO RUIZ – FRANTOIO OLEICOLA JAEN**

Arrivano le olive, estraiamo l'olio e dagli scarti separiamo i noccioli e li essicchiamo. Perché sono un ottimo combustibile naturale che esportiamo anche nei paesi del Nord Europa.

**EMANUELE BELLANO**

Questi sono i noccioli lavorati e pronti per essere bruciati?

**REMIGIO MORILLO RUIZ – FRANTOIO OLEICOLA JAEN**

Esatto. E lì giù invece abbiamo il forno con la caldaia perché con questi scarti riscaldiamo tutto il frantoio.

**EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

Risparmiano sull'energia elettrica e sul trattamento dei rifiuti e vendono la biomassa agli impianti di cogenerazione. Possono farlo perché sono sufficientemente grandi.

**REMIGIO MORILLO RUIZ – FRANTOIO OLEICOLA JAEN**

Il nostro frantoio produce circa l'1 per cento di tutto l'olio prodotto nella provincia di Jaen. Spremiamo le olive raccolte da circa mille agricoltori.

**EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

Molto più di un frantoio italiano di medie dimensioni. Anche se più piccolo della media qui in Spagna.

**EMANUELE BELLANO**

Quanto è grande questo frantoio?

**CRISTOBAL GALLEGO MARTINEZ - PRESIDENTE COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR**

Abbiamo circa 1.400 soci e produciamo più o meno 20 mila tonnellate di olio d'oliva all'anno.

**EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

Con una produzione pari a quattro volte quella di tutta l'Umbria, la cooperativa Nuestra Señora del Pilar è il frantoio più grande al mondo.

**CRISTOBAL GALLEGO MARTINEZ - PRESIDENTE COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR**

I rifiuti che genera la spremitura li destiniamo a una nostra centrale elettrica con cui generiamo 1,40 megawatt di energia.

**EMANUELE BELLANO**

La usate per cosa? Per la vostra struttura?

**CRISTOBAL GALLEGO MARTINEZ - PRESIDENTE COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR**

Generiamo più energia di quella che serve alla nostra struttura e quindi la vendiamo alla rete pubblica. Così in modo pulito forniamo energia elettrica per una cittadina di 20-30 mila abitanti.

**EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

A fronte della scarsità di produzione italiana la Spagna, grazie a intensità e a meccanizzazione, produce in media 1 milione e 400 mila tonnellate all'anno di olio a basso costo e perfino in maniera pulita.

**EMANUELE BELLANO**

Dove vendete l'olio che producete?

**CRISTOBAL GALLEGO MARTINEZ - PRESIDENTE COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR**

Il paese dove la Spagna esporta maggiormente è l'Italia.

**ROBERTO GARCÍA RUIZ - DIRETTORE CENTRO STUDI AVANZATI ULIVETI E OLI D'OLIVA UNIVERSITÁ DI JAEN**

Qui in Andalusia appena inizia la raccolta delle olive arrivano intermediari italiani che hanno il mandato di comprare la produzione di intere zone.

**EMANUELE BELLANO**

A che prezzo comprano?

**ROBERTO GARCÍA RUIZ - DIRETTORE CENTRO STUDI AVANZATI ULIVETI E OLI D'OLIVA UNIVERSITÁ DI JAEN**

L'extra vergine in media sta sui 2 euro e settanta al litro. Lo trasportano in Italia, lo imbottigliano lì e lo vendono a prezzi più alti attraverso le etichette italiane.

**EMANUELE BELLANO**

È un ottimo affare per gli italiani.

**ROBERTO GARCÍA RUIZ - DIRETTORE CENTRO STUDI AVANZATI ULIVETI E OLI D'OLIVA UNIVERSITÁ DI JAEN**

Sì, è un bel guadagno per loro.

**EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

Sei euro e 98, 6 e 67, 5 euro e 99, 5 e 89. Sono tutti prezzi di marchi italiani che in bottiglia hanno in prevalenza olio straniero acquistato grezzo sul mercato in media a 3 euro. Il semplice fatto che sia imbottigliato in Italia fa lievitare il prezzo di circa due volte. Il meccanismo fa gola soprattutto alle multinazionali dell'olio. "Carapelli Firenze" per esempio oggi non ha nulla a che fare con la Toscana. Risalendo la catena di proprietà si passa per una holding olandese controllata da una società lussemburghese, a sua volta detenuta da un fondo d'investimento schermato nell'isola di Jersey, canale della Manica. Lo stesso fondo controlla anche la multinazionale dell'olio "Deoleo" con sede in Spagna. Questo documento riservato dell'Agenzia delle Dogane mostra come il gruppo "Deoleo" acquisti olio in Spagna e lo rivenda a se stesso in Italia per imbottigliarlo come "Carapelli Firenze" o con gli altri marchi di sua proprietà: "Bertolli" e "Olio Sasso".

Ma anche altre etichette sono finite in mani straniere. I francesi del colosso alimentare "Avril" hanno comprato quote di "Costa d'oro" storico marchio umbro e sponsor della nazionale italiana di calcio. Stessa cosa dall'altro capo del mondo hanno fatto i cinesi.

**EMANUELE BELLANO**

Sto cercando dell'olio d'oliva italiano.

**COMMESSA**

Olio italiano, olio italiano, eccolo qua.

**EMANUELE BELLANO**

Qual è meglio questo o questo?

**COMMESSA**

Questo no, questo è buono.

### **EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

Chissà se dietro il giudizio della commessa c'è anche una punta di nazionalismo poiché l'olio "Filippo Berio" che consiglia è stato acquistato dalla compagnia di stato "Bright Food" e oggi quindi appartiene ai cinesi. In etichetta scrivono che è fatto miscelando oli spagnoli, portoghesi, greci e italiani, ma nei supermercati cinesi lo pubblicizzano con il tricolore.

### **ISPETTORE 1**

Se mi dite come vogliamo procedere.

### **ISPETTORE 2**

Prendiamo una cisterna di olio vegetale e uno di olio equipment? Le prime due che escono

### **EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

L'Ispettorato antifrode del Ministero dell'agricoltura ogni anno analizza centinaia di cisterne d'olio d'oliva che sbarcano nei porti italiani.

### **ISPETTORE 1**

Venga un attimo di qua.

### **ISPETTORE 2**

Questo è un vegetamol oil?

### **ISPETTORE 1**

Sì.

### **EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

Qui siamo al porto di Livorno e da questa nave scendono cisterne di olio spagnolo. Gli ispettori prelevano campioni di olio che verranno analizzati in laboratorio.

### **ISPETTORE**

Si è avvinato prima le bottiglie con l'olio che era dentro la cisterna e poi le riempiamo con l'olio che i colleghi hanno prelevato con un secchio anch'esso avvinato e pulito, e lo sigilliamo.

### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Le due cisterne provenivano dalla Spagna, portavano sulla carta olio extra-vergine d'oliva, ma una non lo era. Sulla carta c'era scritto il falso. Ecco, abbiamo la potenza d'un marchio, lo riempiamo con l'olio di altri perché non sappiamo produrne di più. Cosa facciamo? Andiamo in Spagna, dove l'olio costa meno, compriamo l'olio vergine e poi gli diciamo... ne paghiamo una parte e gli diciamo: adesso se vuoi il resto, scrivi sulla fattura che mi hai venduto olio extravergine d'oliva; scrivi il falso. Insomma, in Spagna l'olio costa meno perché hanno creato un modello: hanno aumentato la produttività e sono autosufficienti dal punto di vista dell'energia; bruciano gli scarti, tengono per sé l'energia che serve, vendono

l'altra e coprono il fabbisogno di cittadine di 30 mila abitanti. Ecco, invece di importare questo modello, noi che cosa importiamo?

**ROBERTO GARCÍA RUIZ - DIRETTORE CENTRO STUDI AVANZATI ULIVETI E OLI D'OLIVA UNIVERSITÀ DI JAEN**

Sono venuti italiani a comprare il tuo olio?

**JOSE' MARTINEZ - PRESIDENTE FRANTOIO S.C.A. SAN JUAN**

Sì, molti.

**EMANUELE BELLANO**

Agli italiani che tipo di olio vende normalmente?

**JOSE' MARTINEZ - PRESIDENTE FRANTOIO S.C.A. SAN JUAN**

Lampante, quello di peggiore qualità.

**EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

L'olio lampante si ottiene spremendo olive marce o mal conservate, ha un elevato livello di acidità ed è sgradevole al gusto e all'odore.

**JOSÈ MARTINEZ - PRESIDENTE FRANTOIO S.C.A. SAN JUAN**

La parola lampante viene dal latino.

**EMANUELE BELLANO**

Perché era olio usato per le lampade.

**JOSÈ MARTINEZ - PRESIDENTE FRANTOIO S.C.A. SAN JUAN**

Esattamente, come combustibile.

**EMANUELE BELLANO**

Non è commestibile.

**JOSÈ MARTINEZ - PRESIDENTE FRANTOIO S.C.A. SAN JUAN**

Era talmente cattivo che non si poteva mangiare e quindi lo usavano per l'illuminazione.

**EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

In questa cooperativa di Jaen, in Andalusia, ogni anno producono tra un 20 e un 30 per cento di olio lampante.

**JOSÈ LUIS - DIRETTORE FRANTOIO S.C.A. SAN JUAN**

In pratica quasi tutto l'olio lampante prodotto a Jaen viene comprato dagli italiani.

**EMANUELE BELLANO**

Quindi gli italiani vengono qui per comprare l'olio di qualità peggiore?

**JOSE' LUIS - DIRETTORE FRANTOIO S.C.A. SAN JUAN**

Sì, comprano quello, o al massimo il vergine. L'extravergine quasi mai.

**EMANUELE BELLANO**

Ma che cosa ci fa un imbottigliatore, un produttore di olio da tavola, olio di oliva nel momento in cui compra olio lampante?

**LUCA VEGLIA - DIRIGENTE ISPettorato TUTELA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI**

Viene ripulito attraverso un passaggio in raffineria che toglie i difetti a questo olio, viene addizionato poi di una parte, più o meno consistente, di un olio buono, di un vero extravergine di oliva, e come è emerso anche dalle nostre indagini, ci si può fare l'olio extra vergine, ma...

**EMANUELE BELLANO**

...Facendo una frode.

**LUCA VEGLIA - DIRIGENTE ISPettorato TUTELA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI**

Facendo una frode.

**GENNARO SICOLO - PRESIDENTE ITALIA OLIVICOLA**

Questi vendono il piombo come oro...

**EMANUELE BELLANO**

Cioè qual è il vantaggio? Da un punto di vista del prezzo?

**GENNARO SICOLO - PRESIDENTE ITALIA OLIVICOLA**

Il vantaggio è che guadagna, su un autobotte questi, su 300 quintali di olio, a comprare l'olio italiano, a comprare queste schifezze, ci guadagni 100 mila euro ad autobotte.

**EMANUELE BELLANO**

Perché qual è la differenza di prezzo al kg?

**GENNARO SICOLO - PRESIDENTE ITALIA OLIVICOLA**

La differenza di prezzo... questi lo pagano 2 euro, 2 euro e 10.

**EMANUELE BELLANO**

L'olio per esempio spagnolo...

**GENNARO SICOLO - PRESIDENTE ITALIA OLIVICOLA**

L'olio spagnolo di questi deodorati. Lo prendi 2 euro e 10, 2 euro e 20, questi sono i prezzi, cioè nulla, meno di una bottiglia di acqua minerale, i nostri oli al produttore devi andare intorno ai 6 euro.

**EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

Questa è la sede della cooperativa Azaharoliva vicino Jaen, in Andalusia, e lui ne è stato il presidente fino a pochi mesi fa.

**JAMAL EL MERABET - EX PRESIDENTE AZAHAROLIVA**

Italiani numero uno in truccamento!

**EMANUELE BELLANO**

Di olio di oliva?

**JAMAL EL MERABET - EX PRESIDENTE AZAHAROLIVA**

Si, sono esperti, cattedratici. Sono vissuto 3 anni in Italia.

**EMANUELE BELLANO**

Si?

**JAMAL EL MERABET - EX PRESIDENTE AZAHAROLIVA**

Prodotto italiano, vergine extra, tutto era vergine extra.

**EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

La sua cooperativa ha venduto a una ditta italiana 51 tonnellate di olio etichettato come extravergine.

**EMANUELE BELLANO**

Ma l'olio che avete venduto voi era extravergine?

**JAMAL EL MERABET - EX PRESIDENTE AZAHAROLIVA**

No, no era vergine, però loro pagano una parte e poi dopo tu fai la fattura e ti pagano la differenza.

**EMANUELE BELLANO**

Quindi pagano una parte per avere il resto.

**JAMAL EL MERABET - EX PRESIDENTE AZAHAROLIVA**

Poi, quando l'olio arriva in Italia, passano 2, 3 mesi, reclamo la differenza, non, no, se tu vuoi prendere la differenza, tu devi scrivere che è oliva vergine extra. Questo io non lo posso fare perché non è vero, mi hanno detto, no no è la routine, è normale non è problema, tu lo fai poi coprono, non c'è problema, non c'è problema.

**EMANUELE BELLANO**

E quindi lei è stato costretto a scrivere virgin extra, extra vergine...

**JAMAL EL MERABET - EX PRESIDENTE AZAHAROLIVA**

Era vergine.

**EMANUELE BELLANO**

Ma era vergine.

**EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

La partita di olio vergine spacciato per extravergine viene acquistato dalla "Verdeolio", una ditta Toscana che compra e vende olio all'ingrosso. La "Verdeolio"

rivende l'olio al frantoio Salvadori che imbottiglia in Toscana e distribuisce in Italia e all'estero.

Il flusso di olio contraffatto dalla Spagna è talmente alto che gli investigatori che indagano sulla vicenda parlano di associazione per delinquere. Migliaia di tonnellate di olio di bassa qualità acquistate in Spagna vengono spacciate dalla "Verdeolio" per olio italiano, o per extravergine e rivenduto ai frantoi toscani che lo imbottigliano. Negli ultimi anni sono aumentate le ditte italiane che scelgono di imbottigliare olio direttamente in Spagna o in Tunisia.

### **GENNARO SICOLO - PRESIDENTE ITALIA OLIVICOLA**

Loro non vogliono i controlli.

### **EMANUELE BELLANO**

Perché l'olio imbottigliato viene controllato meno rispetto all'olio in cisterna?

### **GENNARO SICOLO - PRESIDENTE ITALIA OLIVICOLA**

No, se lo imbottigliano in Italia loro hanno controlli. Quando arriva quest'olio in dogana fanno dei campioni.

### **LUCA VEGLIA - DIRIGENTE ISPettorato TUTELA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI**

Facendo delle analisi, dei controlli su un prodotto imbottigliato, e quindi in vendita allo scaffale, è molto probabile che quel prodotto esca regolare alle analisi perché hanno già, con le miscele, ottenuto un prodotto completamente a norma.

### **EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

Uno dei più grandi produttori di olio d'oliva al di fuori dell'unione Europea è la Tunisia. Dove lavorano intermediari che sono alla ricerca di clienti italiani a cui vendere l'olio.

### **EMANUELE BELLANO**

Lei ha grossi clienti in Italia?

### **INTERMEDIARIO COMPRAVENDITA OLIO**

Dappertutto, Ne ho molti in Italia, Spagna, Grecia. Vengono qui in Tunisia, comprano cisterne di olio sfuso e lo trasportano in Italia o in Spagna e lo vendono con la loro etichetta.

### **EMANUELE BELLANO**

Nella fattura voi lo indicate come olio italiano?

### **INTERMEDIARIO COMPRAVENDITA OLIO**

No, non lo scriviamo noi sulla fattura. Loro lo portano in Italia e a volte, quando lo imbottigliano, sull'etichetta scrivono olio italiano, così possono farlo pagare di più. Oppure se preferisci, possiamo comprare noi l'olio tunisino dai nostri fornitori, imbottigliarlo qui e metterci sopra l'etichetta col vostro nome.

### **EMANUELE BELLANO**

Cioè con il mio marchio.

**INTERMEDIARIO COMPRAVENDITA OLIO**

Sì, col vostro marchio.

**EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

Se avessimo chiuso il contratto le nostre bottiglie sarebbero finite negli scaffali dei supermercati e per scoprirlo le autorità avrebbero avuto un solo modo: cioè questo.

**IBRAHIM ADDÒ – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI**

In base all'analisi del rischio i prodotti da selezionare...

**ENZO GUBINELLI – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI**

Stanno tutti qui.

**IBRAHIM ADDÒ - ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI**

Sono...

**ENZO GUBINELLI – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI**

E alcuni sono contemplati, alcuni non ci sono.

**IBRAHIM ADDÒ – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI**

Esattamente. Procederemo...

**ENZO GUBINELLI – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI**

Andiamo a fare l'analisi, quella sensoriale... Bene, allora prendiamo i bicchierini e cominciamo, su. Ognuno ne apre uno, poi eventualmente, se si è indecisi, se ne chiede un altro.

Secondo me questo è buono, classico Spagna ma va bene. Diciamo che per essere un prodotto comunitario è un buon prodotto. Apriamo il... Prodotto è: miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea. Ecco: questo, per dire, è uno da campionare. Ah... mamma mia!

**ENZO GUBINELLI – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI**

Questo è sempre... Unione Europea... Unione Europea...

**IBRAHIM ADDÒ – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI**

Lo stesso tutti e due?

**ENZO GUBINELLI – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITA' E  
REPRESSIONE FRODI**

Mamma mia, mamma mia...

**IBRAHIM ADDÒ – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITÀ E  
REPRESSIONE FRODI**

Campionare?

**RAFFAELE MONDINI - ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITÀ E  
REPRESSIONE FRODI**

Si, da mettere subito da parte...

**ENZO GUBINELLI – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITA' E  
REPRESSIONE FRODI**

Subito da parte. Mamma mia questo è pessimo proprio, pessimo. Questo è...

**IBRAHIM ADDÒ – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITÀ E  
REPRESSIONE FRODI**

Questo è un classico Unione Europea...

**ENZO GUBINELLI – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITA' E  
REPRESSIONE FRODI**

Mamma mia questo è un classico che neanche si può, neanche si può bere questo.

**IBRAHIM ADDÒ – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITÀ E  
REPRESSIONE FRODI**

Campionare?

**ENZO GUBINELLI – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITA' E  
REPRESSIONE FRODI**

Assaggia questo...

**RAFFAELE MONDINI - ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITÀ E  
REPRESSIONE FRODI**

Questo mettilo nella... nella lista...

**ENZO GUBINELLI – ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITA' E  
REPRESSIONE FRODI**

Subito.

**EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

Alla fine ne scelgono sette. Gli oli da campionare vengono sigillati e inviati al laboratorio dell'ispettorato antifrode a Perugia e sottoposti al panel test ufficiale del Ministero.

**EMANUELE BELLANO**

Che tipo di risultati avete avuto su questi campioni?

## **STEFANIA CARPINO - DIRETTORE LABORATORIO ICQRF PERUGIA**

Di questi sette campioni, due sono risultati irregolari, noi li definiamo irregolari perché non appartengono alla categoria degli extra vergini, ma esclusivamente alla categoria di quelli vergini per cui sul commercio si tratta di una frode a tutti gli effetti.

## **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Insomma, l'ispettorato antifrode procederà al ritiro dal mercato di quei prodotti che non sono risultati conformi dopo il panel test. Ecco, e procederà anche al sequestro giudiziario. Quello che abbiamo visto però nel filmato non è certo una eccezionalità. Secondo i dati del 2017, dai prodotti controllati in tutta Italia è emerso che il 13% non è a norma; circa il 13%. Significa che poco più di una bottiglia su 10 contiene olio che non è extravergine o addirittura di bassa qualità. Ecco, forse, se si vuole tutelare il marchio italiano, bisognerebbe metter mano alla tracciabilità. Tracciabilità significa indicare esattamente il paese dove proviene l'olio, la quantità che viene messa nella bottiglia anche di prodotto italiano, tracciare l'oleificio, tracciare dove viene coltivata l'oliva. Ecco, questo per evitare che il produttore onesto venga insidiato dal truffatore.