

## OLIO EXTRAVERGINE CONTRAFFATTO FIPE: "RISTORATORI ED ESERCENTI VITTIME, INCREMENTARE I CONTROLLI A MONTE"

**Roma, 13 novembre 2015.** 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 -. La 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 vittime del 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".*