



ANALISI ENOLOGICHE - AGROALIMENTARI - AMBIENTALI
MICROBIOLOGICHE - BIOMOLECOLARI

Sistema Qualità
UNI CEI EN ISO/IEC 17025

NORMA SUGLI OLII D'OLIVA VERGINI ED EXTRAVERGINE IMBOTTIGLIATI

01/12/2014

Dal **25 novembre 2014** ristoranti, bar e pubblici esercizi dovranno presentare a tavola solo bottiglie d'olio d'oliva vergine ed extra vergine con tappo antirabbocco. Lo stabilisce la legge 161/2014 pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale che all'articolo 18, comma 1 c) dice: "Gli oli di oliva vergini proposti in confezioni nei pubblici esercizi, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, devono essere presentati in contenitori etichettati conformemente alla normativa vigente, forniti di idoneo dispositivo di chiusura in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata e provvisti di un sistema di protezione che non ne permetta il riutilizzo dopo l'esaurimento del contenuto originale indicato nell'etichetta". La sanzione prevista varia da **1.000 a 8.000 euro**, con confisca del prodotto. La legge non prevede alcun tempo di adeguamento, neanche per l'esaurimento delle scorte in magazzino. Dopo la Spagna anche l'Italia emana una normativa che obbliga al tappo antirabbocco. Si tratta di una misura presa a difesa della salute dei consumatori contro la cattiva abitudine di 'rabboccare' le bottiglie di extra vergine con oli diversi rispetto a quello indicato in etichetta.