

OLIO: Gargano (Unaprol), “con origine obbligatoria UE finisce l’era dei prestigiatori”

Roma – “L’obbligo di indicare l’origine dell’olio extra vergine di oliva in etichetta deciso oggi dalla UE, manda in pensione i prestigiatori e chiude il parco giochi della contraffazione a danno del prodotto simbolo del made in Italy nel mondo”.

Massimo Gargano, presidente di **Unaprol – Consorzio Olivicolo Italiano** - parla di vittoria del buon senso, di civiltà e di trasparenza dettata dalle nuove regole sull’etichettatura obbligatoria europea; e chiede al **Parlamento** di dedicare a questo importante traguardo una giornata per celebrare, insieme ai produttori olivicoli del vero olio extra vergine di oliva italiano di qualità, il viaggio tra i suoi mille sapori e i suoi mille caratteri distintivi diversi, vero punto di forza dell’olio extra vergine di oliva prodotto in Italia e ambasciatore del made in Italy nel mondo.

“Ora – ha aggiunto Gargano – con il nuovo regolamento dell’**Unione Europea** sull’etichettatura obbligatoria le regole del gioco cambiano in meglio. Il terreno della competizione sarà l’origine certa e non più una zona grigia dai contorni indefiniti che ha provocato tanti dubbi tra i consumatori”.

Intorno a questa identità riconosciuta e rintracciabile, Unaprol ha già elaborato il progetto per l’alta qualità che è parte di un impegno più deciso finalizzato alla costituzione del grande progetto di filiera dell’olio extra vergine di oliva italiano che sarà presentato a Verona, in occasione del prossimo SOL.

Roma, 3 febbraio '09

Scheda

Quattro tipi di etichette per non sbagliare

Bandito finalmente l’anonimato dell’olio extra vergine di oliva. La nuova norma UE sull’indicazione di origine obbligatoria prevede che l’olio debba indicare esattamente l’origine del prodotto confezionato. D’ora in poi le nuove etichette dovranno indicare obbligatoriamente l’origine in una delle seguenti soluzioni:

- **Origine Stato membro o Origine UE;** quando sia le olive che la trasformazione delle stesse risultano provenienti da un unico Stato membro. E’ quella richiesta principalmente dall’Italia.
- **Miscela di oli Comunitari;** quando si tratta di olio ottenuto dalla miscela di oli provenienti da paesi dell’UE.
- **Miscela di oli non comunitari;** nel caso di un olio ottenuto dalla miscela di oli provenienti da paesi extracomunitari.
- **Miscela di oli Comunitari e extracomunitari;** nel caso di un olio ottenuto dalla miscela di oli provenienti da paesi comunitari e extracomunitari.

Import - export, produzione e consumi del made in Italy

- L’Italia, ricorda l’Unaprol, è il crocevia del mercato dell’olio di oliva ed è il baricentro del Mediterraneo.
- L’approvvigionamento degli oli extra vergini di oliva da parte dell’industria italiana avviene in funzione degli andamenti quali quantitativi della campagna in maniera variabile dai produttori italiani e dai paesi del bacino del Mediterraneo.
- In media tra le cinquanta e le centomila tonnellate provengono dal Nord della Puglia e da alcune aree della Calabria, Sicilia e Campania. Tra le trecento e le quattrocento mila tonnellate sono importate da Spagna e Grecia, cui si aggiungono Tunisia e altri paesi del Maghreb.
- Oltre 200 mila tonnellate sono invece dirette al mercato estero, con un plus medio in valore del 50% e dove le quote di mercato del nostro Paese oscillano tra il 60 e l’80%.
- La produzione media italiana di olio di oliva in generale si attesta sulle 650 mila tonnellate all’anno, mentre il consumo interno supera abbondantemente le 800 mila tonnellate.

Fonte: osservatorio economico di Unaprol

Elaion per Unaprol Consorzio Olivicolo Italiano - Roma 00179 Via Rocca di Papa, 12
Tel. + 39 06 78 46 90 74 Fax + 39 06 78 34 43 73 unaprolpress@unaprol.it