

**Made in Italy**

# OLIO D'OLIVA CERCASI TUTELA

Un decreto presentato dal ministro per le Politiche agricole, alimentari e forestali Paolo De Castro punta a fare chiarezza sulla provenienza dell'olio in commercio. Ma forse non basta *di Lucio Cavalli*

**UN  
PATRIMONIO****250**  
milionipiante di olive  
presenti in Italia**38**denominazioni  
Dop riconosciute  
dall'Ue**2**

milioni di euro

valore della  
produzione  
agricola  
delle Dop**5.600**frantoi presenti  
in Italia**50%**quota di olio  
venduto in Italia  
con marchi  
nazionali, ma  
ottenuto con  
miscele da olive  
straniere

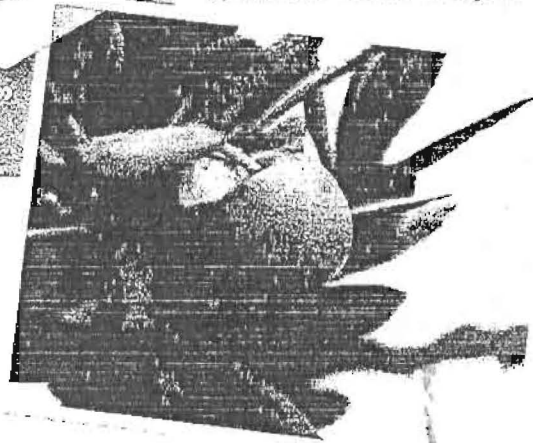
Fonte: Coldiretti

Oltre la metà dell'olio venduto nei supermercati e ipermercati italiani è spremuto da olive di cui non si conosce la provenienza. Per non parlare dell'olio che si trova sugli scaffali esteri ed è etichettato come made in Italy. È per tutelare questo prodotto simbolo della dieta e della cultura mediterranea che il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ha elaborato un decreto sull'indicazione obbligatoria di origine nelle etichette dell'olio vergine ed extravergine di oliva. Fino a oggi, infatti, la normativa europea Reg. Ec 1019 del 2002 ha riconosciuto che possono fregiarsi dell'indicazione "olio extravergine italiano" solo gli olii che siano prodotti da olive coltivate in Italia, spremute da frantoi lo-

biamente il decreto presentato dal ministro De Castro è un passo avanti in termini di tutela dell'olio italiano» spiega Giampaolo Sodano, vicepresidente dell'Aifo, Associazione italiana frantoiani olcari «ma questa legge si aggiunge alle norme già esistenti di origine europea. Se leggo in etichetta che l'olio è fatto con procedimenti meccanici ed è italiano, non ho aiutato i consumatori a discriminare tra un olio e l'altro. C'è un equivoco di fondo: si può fregiare del titolo di produttore di olio chiunque manipoli questo prodotto. Noi proponiamo di distinguere tra chi produce l'olio, ovvero tra chi acquista le olive dal contadino, le lavora, le confeziona e le mette sul mercato, e chi invece confeziona l'olio prodotto da altri. Questa differenza si deve vedere in etichetta. Proponiamo quindi che sia indicato se l'olio è prodotto da frantoio, il che garan-

**«Proponiamo che in etichetta  
sia indicato se l'olio  
è prodotto da frantoio,  
confezionato o da raffineria»  
Giampaolo Sodano - Aifo**

calizzati in Italia e confezionate in loco. Di fatto, però, solo per gli olii Dop è sancita la tracciabilità. Di conseguenza solo questi olii - 38 in tutto - potrebbero definirsi italiani. Tutti gli altri, purché realizzati con almeno il 75% di olio prodotto in Italia (il restante 25% proviene da Grecia, Tunisia, Spagna ecc.), si definiscono olii extravergini di oliva, senza alcuna distinzione tra i vari tipi di prodotto. Il consumatore che voglia acquistare un olio extravergine d'oliva, si trova così a dover scegliere tra una miriade di marchi, tutti italiani, in apparenza simili ma caratterizzati da prezzi notevolmente differenti. In particolare, il decreto presentato dal ministro Paolo De Castro si propone di ottenere una maggiore chiarezza sull'etichettatura di origine, imponendo l'obbligo di indicazione geografica delle olive e l'ubicazione del frantoio di molitura dell'olio extravergine d'oliva e di quello vergine contenuto nelle bottiglie in vendita. In attesa del via libera all'applicabilità della norma da parte della Commissione Europea, non mancano però le richieste di ancora maggiore trasparenza. «Indub-



tisce che le olive sono italiane perché i frantoi sono italiani (le olive, una volta raccolte, devono essere lavorate nell'arco di poche ore. Di conseguenza non possono essere trasportate, ma devono essere macinate in loco, ndr); se è solo confezionato in Italia; oppure se l'olio è da raffineria, ovvero se è stato sottoposto a un processo di depurazione in laboratorio - circa il 50% del prodotto sul mercato è sottoposto a questo tipo di lavorazione - che lo ha reso come lo vediamo. Solo disponendo di queste informazioni il consumatore può scegliere».