

# Un'etichetta contro i "pirati" dell'olio

## Il made in Italy dell'extravergine sfida il falso d'importazione

Ma le lobby europee potrebbero far resistenza al decreto. Cibi tra norme e trucchi

LUCIA GRANELLO

GENOVA— Facile, leggere le etichette sui banchi del pesce di Slow Fish, la manifestazione dedicata alla cultura del mondo ittico che si chiude oggi nei padiglioni della fiera. Perché l'associazione ha fatto dell'etichettatura corretta una delle sue grandi sfide, con tanto di proposta di legge popolare insieme a Coldiretti. E perché la Liguria garantisce addirittura il 100% dei banchi ittici a norma di legge, ovvero con denominazione della specie, metodo di produzione, zona di cattura o allevamento (maglia nera la Sicilia).

Ma il problema dell'etichettatura è straordinariamente più vasto e complesso, se è vero che il governo ha appena varato un decreto per obbligare i produttori di olio a denunciare origine delle olive e luogo di frangitura. Norma ad altissimo rischio di bocciatura da parte dell'Unione Europea.

Tre mesi per sapere se Bruxelles accetta il punto di vista italiano o se verrà bissato il no espresso a proposito della passata di pomodoro, ennesimo colpo di piccone al gigante d'argilla del Made in Italy. «Esattamente come per la passata di pomodoro, andremo oltre la procedura d'infrazione», assicura Guido Tampieri, il braccio destro del ministro De Castro che cominciò la battaglia per un'etichettatura più corretta nei tanti anni da assessore all'agricoltura dell'Emilia Ro-

magna.

Perché dopo il primo giudizio si può ricorrere in appello, e poi, extrema ratio, alla Corte di Giustizia. Nel frattempo, si affilano le armi diplomatiche necessarie a conquistare il quorum di 14 stati (su 27 paesi membri), impresa tanto più faticosa se si pensa che finora gli unici a dar man forte sono stati gli spagnoli, mentre i francesi — a loro volta sotto procedura d'infrazione per la "label rouge" — continuano imperterriti a contrassegnare col bollino rosso i loro migliori prodotti.

Mai come in questo caso, non è solo una questione di etichetta. La dichiarazione d'origine, infatti, è obbligatoria per i prodotti certificati. Ma solo un italiano su ventisette davvero qualifica il valore aggiunto di Dop e Igp. E in quanto alle carni bovine — per le quali l'obbligo è figlio della vicenda Bse — dire da dove arrivano è informazione buona e giusta, ma certo non sufficiente se non sappiamo come gli animali sono stati alimentati...

L'escamotage su cui lavora il governo ha una sua consistenza. Il decreto ministeriale sull'olio, esattamente come quello sulla passata di pomodoro, si appoggia sull'ingannevolezza dell'informazione monca dell'origine del prodotto. Chi può negare che scrivere olio italiano quando le olive arrivano dall'Albania è lacunoso se non scorretto?

Qui, il gioco si fa duro. Perché prima delle grandi lobby europee, bisogna vincere la riottosità di molte industrie nostrane, non proprio felici all'idea di comunicare ai consumatori la provenienza delle materie prime usate. Un percorso minato, avendo davanti lo spauracchio della libera concorrenza. Davanti alla quale i principi etici, ma anche il diritto di informazione, vacillano assai. Nessuno nega che la sapienzialità giochi un ruolo importante nella qualità del made in Italy. Nulla in contrario se una pasta migliora con una parte di grano canadese o un extravergi-

ne riesce particolarmente lieve e profumato grazie alle olive pro-

venzali. Basta scriverlo, dando la possibilità a chi compra di fare una scelta informata. La Cia, Confederazione italiana agricoltori, rileva che il decreto impedirà di ingannare i consumatori, li proteggerà dagli "agropirati", segnalando olli fatti di miscugli di olive proven-

nienti da Paesi diversi.

In attesa che a De Castro e Tampieri riesca il piccolo miracolo di convincere il resto d'Europa sui diritti dei consumatori, sarebbe importante cominciare a leggerle, queste benedette etichette. Sapendo che gli ingredienti sono scritti sempre in ordine decrescente di quantità, che i prodotti con extravergine e burro sono più preziosi di quelli con olio di semi e margarina, che l'aggettivo fresco è sempre benevolo, sia riguardo alle uova (altrimenti possono essere in polvere), sia a pomodoro e tonno (spesso lavorato dopo decongelamento). Senza dimenticare mai che il numero di additivi è inversamente proporzionale alla qualità.

Con o senza olive albanesi.

