

21 marzo 2012

MADE IN ITALY: ARRIVA LEGGE SALVA OLIO, MAXIETICHETTE E TEST VERITA'

Scritte in etichetta più grandi, stop ai marchi ingannevoli e al segreto sui nomi delle aziende che importano olio dall'estero, ma anche test della verità probatorio per la classificazione delle caratteristiche qualitative. Sono alcune delle novità contenute nella proposta di legge salva-olio made in Italy presentata oggi a Roma nel corso di un'iniziativa promossa da **Coldiretti, Fondazione Symbola e Unaprol**, con la sfida della qualità per costruire un'alleanza tra consumatori e produttori e difendere l'eccellenza del nostro patrimonio olivicolo nazionale. Un sistema di norme a tutela dei consumatori e della reale concorrenza tra le imprese, in grado di preservare l'autenticità del prodotto, la veridicità della provenienza territoriale e la trasparenza delle informazioni.

Innanzitutto - sottolineano **Coldiretti, Symbola e Unaprol** - si punta a risolvere il problema della scarsa leggibilità delle etichette, che impedisce ai consumatori di conoscere la reale provenienza di quanto portano in tavola. Le lettere della scritta riportante l'origine dell'olio dovranno avere un'altezza minima di 1,5 centimetri ed essere ben visibili rispetto al colore del fondo. Nel caso di miscele di oli di oliva estratti in un altro Stato membro o Paese terzo, la dicitura va preceduta dal termine «miscela», stampato anch'esso in maniera ben evidente rispetto alle altre indicazioni. Per assicurare le caratteristiche qualitative dell'olio è attribuito valore probatorio al panel test che potrà così smascherare gli oli difettosi in commercio.

Non potranno essere registrati come marchi d'impresa i segni idonei a ingannare il pubblico sulla provenienza geografica delle materie prime degli oli di oliva vergini e – proseguono **Coldiretti, Symbola e Unaprol** - allo stesso modo sarà vietato anche omettere indicazioni rilevanti circa la zona di origine degli oli di oliva vergini per far credere che le olive utilizzate siano di provenienza diversa da quella effettiva. Ai fini - continuano **Coldiretti, Symbola e Unaprol** - di favorire la trasparenza verso il consumatore, cade il segreto delle importazioni agroalimentari, con gli uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera che metteranno a disposizione di tutti le informazioni a propria disposizione sull'origine degli oli di oliva vergini e delle olive che entrano in Italia. La proposta di legge prevede, altresì, norme più restrittive in tema di traffico di perfezionamento attivo, e cioè l'importazione e la lavorazione di oli stranieri nel nostro paese che poi vengono riesportati, anche per committenti stabiliti in Paesi non comunitari.

Per evitare il rischio frodi è stato individuato - rilevano **Coldiretti, Symbola e Unaprol** - anche un preciso parametro che dovrebbe assicurare la qualità dell'olio etichettato come italiano o comunque con denominazioni che evocano il Belpaese. Tali prodotti dovranno presentare “un contenuto in metil esteri degli acidi grassi + etili esteri degli acidi grassi minore o uguale a 30 mg/Kg”, accertato sulla base di appositi controlli. La presenza di metil esteri nell'olio di oliva, infatti, è legata all'azione di un enzima nell'ambito del normale processo di lavorazione delle olive e non costituisce un indizio di cattiva qualità dell'olio. Diversamente, la presenza di un valore elevato di etil esteri è indice di fermentazione e di cattiva conservazione delle olive. Anche le analisi effettuate saranno pubblicate ed aggiornate mensilmente su un'apposita sezione del portale internet del Ministero delle Politiche agricole. La responsabilità penale di eventuali comportamenti illeciti da parte di soggetti verrà estesa all'ente che rappresentano.

Per garantire la qualità dell'olio d'oliva servito sulle tavole dei ristoranti - continuano **Coldiretti, Symbola e Unaprol** - è stato previsto anche un apposito tappo anti-rabbocco, per evitare il rischio che la bottiglia di extravergine possa essere “allungata” o addirittura riempita ex novo con prodotti che non hanno nulla a che vedere con quello originario.

Ma la proposta di legge - concludono **Coldiretti, Symbola e Unaprol** - prevede una stretta anche sui test per verificare le caratteristiche organolettiche degli oli. Oltre all'inserimento in un apposito elenco nazionale, gli assaggiatori dovranno seguire un rigido codice di comportamento, che va dall'astensione dal fumo e dal cibo prima del test fino al divieto di usare profumi e cosmetici il cui

odore potrebbe confondere l'analisi del prodotto. Si introduce, infine, una tariffa di incentivazione della produzione di energia elettrica attraverso l'impiego di oli non idonei al consumo umano. La tariffa viene fissata ad un livello tale da garantire il ritorno di investimento per la realizzazione di un impianto, introducendo un prezzo di acquisto dell'olio che sia competitivo rispetto ai valori medi di mercato.

“L'olio di oliva è un simbolo dei Made in Italy a tavola che significa anche e soprattutto territorio, cultura, salute e paesaggio al quale il Paese non può rinunciare se vuole tornare a crescere in modo sostenibile” ha affermato il presidente della **Coldiretti Sergio Marini** nel ricordare che in termini economici la mancata tutela del marchio Made in Italy costa all'Italia almeno 300mila nuovi posti di lavoro solo nell'agroalimentare e supera i cento miliardi all'anno di mancato fatturato. Le maglie larghe della legislazione nell'olio di oliva privano l'Italia di una importante leva competitiva, danneggiano le imprese e favoriscono la disinformazione dei cittadini senza dimenticare - continua Marini - gli evidenti problemi di tutela qualitativa e di sicurezza alimentare causati dalla contraffazione.

Il sistema olivicolo – oleario italiano una grande biodiversità con una propensione per la qualità che ne hanno fatto un unicum nel panorama mondiale. Per questo va difeso con norme che assicurino trasparenza del mercato e correttezza nei confronti dei consumatori”. Lo afferma **Massimo Gargano** presidente di **Unaprol**. “Nella competizione globale – ha affermato – le imprese olivicole italiane hanno bisogno di recuperare come elemento di competitività il legame con il territorio e l'origine certa del prodotto. Un binomio indissolubile – ha poi aggiunto - che non può essere confuso sullo scaffale con la logica del discount e del tre x due. In quest'ottica – ha poi concluso Gargano - la nuova legge offre maggiori garanzie perché crea una barriera di anticorpi a favore delle imprese olivicole e offre alle aziende serie di questo settore l'opportunità di alimentare la catena del valore intorno al prodotto simbolo del made in Italy nel mondo”.

“Per far ripartire l'economia, nella crisi, bisogna puntare sui talenti italiani. Per l'olio – sottolinea **Ermete Realacci**, Presidente di **Symbola** - è necessario seguire la stessa strada che da anni è stata intrapresa con successo nel settore vitivinicolo. Puntare sulla qualità più che sulla quantità, sul legame con i territori e sulle eccellenze che questi custodiscono. E' questa la via per essere più forti in Italia e nel mondo e per combattere anche la concorrenza sleale e le sofisticazioni che insidiano l'olio italiano e per garantire la sicurezza dei consumatori