

ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

www.origineonline.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

Finalmente l'Olio dirà la sua Origine

Dal 1° luglio di quest'anno l'etichetta dell'olio extravergine di oliva dovrà indicare il Paese, o i Paesi, dove sono state coltivate le olive da cui deriva il prodotto. Un grande passo avanti nella battaglia per la trasparenza, ma non la fine della «guerra» a favore della qualità

ALBERTO ANDRIOLI

Dopo dieci anni di battaglie l'Italia ce l'ha fatta: l'olio extravergine di oliva dovrà dichiarare in etichetta il Paese in cui sono state coltivate le olive da cui deriva. A molti può sembrare una cosa ovvia, addirittura scontata, sapere quali siano i «natali» di un alimento e invece per arrivare a questo risultato il mondo agricolo italiano, primo sostenitore di questa regola, ha dovuto combattere contro «nemici» sia interni che esterni.

LE NUOVE ETICHETTE

Il nuovo regolamento europeo sull'indicazione obbligatoria dell'origine delle olive come materia prima dell'olio entrerà in vigore dal 1° luglio e prevede in pratica quattro possibili diciture:

- «made in ...», se le olive sono prodotte e trasformate in un unico Paese;
- «made in Ue», se si tratta di olive provenienti/trasformate in più Paesi all'interno dell'Unione Europea;
- «non Ue», se si tratta di olive od oli provenienti da Paesi terzi;
- «Ue/non Ue», se si tratta di miscele di oli provenienti sia da Paesi all'interno che all'esterno dell'Unione Europea.

L'altro punto rilevante del regolamento, e del quale si parla molto meno, è quello delle miscele: sarà infatti permessa la fab-

Olive e frantoio
in Paesi diversi
(Allegato 2)

Olio Extravergine di Oliva

Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Olio estratto in Italia da olive coltivate in:
(Spagna e/o Grecia e/o Tunisia)

Azienda xxxxx

Via xxxxx Città xxxxx

Sede dello stabilimento xxxxx

RM xxxxx *

Da consumarsi preferibilmente entro:

Giorno ** Mese Anno

L 0,75 e

Conservare in un luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore



* Spazio per inserire codice alfanumerico e sigla Provincia
** Può essere sostituito dal numero di lotto



Ranieri Filo della Torre

Unaprol - Consorzio Olivicolo Italiano, è stato fondato nel 1966 da Coldiretti e Confagricoltura. Ad Unaprol aderiscono circa 550.000 produttori olivicoli, rappresentati territorialmente da 71 associazioni provinciali. È la più consistente realtà dell'associazionismo nel settore dell'olio d'oliva a livello nazionale ed europeo. I soci Unaprol si impegnano ad applicare norme comuni di produzione e tecniche adeguate di lavorazione e trasformazione delle olive, nel pieno rispetto delle più severe norme igienico-sanitarie. Le finalità istituzionali di Unaprol sono: la tutela e la valorizzazione della produzione, la promozione dell'olio di qualità, la creazione di strumenti e opportunità per la commercializzazione delle olive e dell'olio prodotto dai propri soci, la promozione della ricerca scientifica.

Per informazioni: www.unaprol.it

bricazione, circolazione e commercializzazione di miscele di oli di oliva con altri oli vegetali.

LA GUERRA NON È FINITA

Per capire meglio la portata di questa innovazione e i possibili sviluppi futuri abbiamo rivolto qualche domanda a Ranieri Filo della Torre, direttore di Unaprol - Consorzio Olivicolo Italiano (vedi riquadro), che ha seguito tutte le fasi della complessa vicenda.

Direttore, possiamo dire che l'Italia ha finalmente vinto la «guerra dell'origine» per l'olio?

Diciamo che è stata vinta una battaglia importante, questo sì, però ci sarà ancora da combattere su altri fronti, a cominciare da quello della trasparenza del mercato e dell'informazione corretta ai consumatori.

Comunque non è stato semplice arrivare a questo risultato.

È stato un braccio di ferro iniziato più di dieci anni fa, con la legge 313/98 e proseguito con alterne vicende, compreso il deferimento dell'Italia alla Corte di giustizia europea, e il cui esito finale è stato incerto fino all'ultimo. Voglio ricordare che pri-

Lei ha detto che occorrerà combattere ancora: a cosa si riferisce in particolare?

Il primo problema da affrontare è quello delle miscele tra olio di oliva e altri oli vegetali. Si tratta un ulteriore fattore di confusione per il consumatore e di un altro fronte che si apre nella lotta alle frodi: è evidente infatti che su questa tipologia di prodotto, con miscele difficili da identificare, occorrerà intensificare i controlli per evitare «trucchi».

In un momento come questo, con una crisi economica che spinge molti al risparmio, è fondamentale evitare che prodotti a bassissimo costo possano rovinare l'immagine dell'olio extravergine.

Insomma, in etichetta potrebbe esserci ancora qualche trabocchetto?

Occorre evitare che dizioni ambigue del tipo «selezione dei migliori oli...» possano trarre in inganno il consumatore.

Un rischio grave.

Certo. Il successo crescente dell'olio d'oliva nel mondo è dovuto in gran parte all'immagine a esso legata. Olio vuol dire anche stile di vita, salute e non possiamo perdere questo vantaggio.

Purtroppo il rovescio della medaglia è che nel mondo c'è una scarsa conoscenza diretta di come è veramente un buon olio: se, grazie ai prezzi più bassi, prendono piede prodotti di scarsa o scarsissima qualità, poi sarà sempre più difficile far capire che un vero olio extravergine di qualità costa molto di più.

Chi ha interesse a creare questa «falsa immagine» dell'olio?

Ovviamente chi ha più peso nel mercato mondiale, cioè l'industria spagnola, che tra l'altro, come sappiamo, ha comprato diversi marchi storici italiani.

Bisognerà vedere quale sarà la politica commerciale sui grandi mercati extraeuropei, su quale tipologia si sceglierà di puntare.

Adesso, però, possiamo goderci questo successo?

Direi proprio di sì: la decisione di Bruxelles è motivo di soddisfazione per chi, come gli olivicoltori italiani, si è sempre battuto per la corretta informazione. È per questo motivo che il presidente di Unaprol, Massimo Gargano, ha annunciato l'intenzione di organizzare un *olive oil pride*, una giornata per festeggiare l'olio extravergine italiano.

Alberto Andrioli

ORIGINE ITALIANO
(Allegato 1)

Olio Extravergine di Oliva
Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia

Azienda xxxx
Via xxxx Città xxxx
Sede dello stabilimento xxxx
RM xxxx *

Da consumarsi preferibilmente entro:
Giorno ** Mese Anno

L 0,75 e

Conservare in un luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore

Tagli di oli non estratti in un unico Stato membro o Paese terzo (Allegato 3)

Olio Extravergine di Oliva
Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Olio ottenuto da tagli di oli estratti in: (Italia, Spagna e/o Grecia e/o Tunisia), da olive coltivate in:

Azienda xxxx
Via xxxx Città xxxx
Sede dello stabilimento xxxx
RM xxxx *

Da consumarsi preferibilmente entro:
Giorno ** Mese Anno

L 0,75 e

Conservare in un luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore

Fonte: rielaborazione Unaprol su dm 10-10-2007 Mipaf

Tre esempi di etichetta per l'olio in base alle nuove regole

ma di dare il via libera a questo ultimo regolamento l'Ue, con una procedura assolutamente inusuale, ha sottoposto il provvedimento all'esame della Wto, l'Organizzazione mondiale del commercio, per avere una sorta di approvazione preventiva. Questo fatto, peraltro, toglie una delle armi più usate dal mondo dell'industria, che parlava di «attentato alla libera circolazione delle merci».