

Made in Italy, arriva la legge 'salva olio'

Un'alleanza tra consumatori e produttori a garanzia della qualità. Coldiretti, Fondazione Symbola e Unaprol hanno presentato una proposta di legge il 21 marzo 2012 a Roma



Olio, fiore all'occhiello del made in Italy

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 ieri 21 marzo 2012 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 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.

Etichette: la legalità passa dalla leggibilità

Le **etichette** ci sono, sì, ma il problema è nella scarsa leggibilità che impedisce ai consumatori di conoscere la reale provenienza di quanto portano in tavola. Secondo la proposta di legge 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.

Marchi d'impresa limpidi

Non potranno essere registrati come **marchi d'impresa** i **segni idonei a ingannare il pubblico** sulla provenienza geografica delle materie prime. 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 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.

La qualità comincia in laboratorio

L'olio etichettato come italiano o comunque con denominazioni che evocano il Belpaese 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.

No al rabbocco

Un apposito **tappo anti-rabbocco** eviterà che la bottiglia di extravergine possa essere 'allungata' o addirittura riempita ex novo con altri prodotti: un modo per garantire la qualità anche sulle tavole dei ristoranti.

Il ruolo degli assaggiatori

Ma la proposta di legge 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** (no a eau de toilette e cosmetici profumati, niente fumo e cibo prima del test).

L'incentivo alla produzione di energia

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