

Marchio Dop per l'olio della Sardegna

Per i produttori corsa contro il tempo per avere la certificazione

Più forte dell'euroburocrazia. L'olio di Sardegna ottiene dal governo un passaporto provvisorio per la Dop. Via ai controlli.

Dopo i formaggi ovini e la carne d'agnello, il bollino gialloblù arriva anche per l'olio sardo. E per gli operatori (produttori, ma anche frantoiani e imbottiglieri), quasi all'improvviso, è partito il conto alla rovescia per aderire al sistema di certificazione per il raccolto del 2006. C'è giusto una settimana di tempo: scadrà infatti lunedì prossimo, 25 settembre, il termine per presentare domanda al Consorzio interprovinciale per la frutticoltura (a Cagliari, in via Mameli 126/d).

CERTIFICATO A METÀ. La protezione legata al marchio Dop (Denominazione di origine protetta) è stata accordata in via transitoria - con decreto del ministero delle Politiche agricole - solo a livello nazionale. A tenere l'albo dei marchi Dop e Igp è l'Unione europea, la cui rinnovata burocrazia ha sinora impedito il perfezionamento del percorso. L'Olio extravergine di Sardegna Dop è stato pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Ue, ma il termine previsto - sei mesi - è dilatato a dismisura per consentire anche ai paesi extraeuropei di presentare opposizione. Se non ci saranno intoppi, il percorso si completerà il 14 dicembre. Nell'attesa, però, la macchina per la certificazione si è già messa in moto.

CONTO ALLA ROVESCIA. L'autorità pubblica con funzioni di controllo è il Consorzio interprovinciale per la frutticoltura. Come spiega il direttore generale Gianni Bandino (grande esperto di olivicoltura), con il Cif collaboreranno i tecnici dell'Ersat e dell'Era. Il decreto di designazione del Mipaf è comparso sulla Gazzetta ufficiale il 28 agosto ma, per varie ragioni, ci si è mossi un po' in ritardo. Solo ieri, sui quotidiani, è comparso l'avviso dell'assessorato all'Agricoltura, con la scadenza di adesione, per le aziende, fissata al 25 settembre. Ma, nel comparto, c'è la volontà di avvalersi subito della certificazione. Quello di Antonello Cadoni, produttore di Villacidro e presidente dell'Appoc (associazione che mette assieme 6.700 produttori) è quasi un appello: «La Dop crea prospettive per evitare l'abbandono dell'olivicoltura in molte zone della Sardegna. Un'occasione da cogliere al volo».

IL DISCIPLINARE. A stabilire le caratteristiche dell'olio di Sardegna a marchio Dop è il disciplinare tecnico di produzione. Individua le zone di coltura (tutta l'isola), le condizioni climatiche, la produzione massima (120 quintali per ettaro, con una resa di olive in olio non superiore al 22%), le condizioni di raccolta e le caratteristiche dei frantoi. Quanto alle varietà, per almeno l'80% nell'olio sardo Dop devono essere presenti, da sole o congiuntamente, Bosana, Tonda di Cagliari, Nera (Tonda) di Villacidro, Semidana e i loro sinonimi. Al restante 20% concorrono le varietà minori presenti nel territorio.

EMANUELE DESSI