

Una scelta di trasparenza La nuova etichetta: va indicata l'origine delle olive

Olio d'oliva, trasparenza è fatta. È entrato in vigore il decreto del ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Paolo De Castro, che impone l'indicazione, in etichetta, dell'origine delle olive e della sede di molitura. La novità non sarà comunque immediata. Le imprese sono in attesa di un chiarimento, dal Mi-paaf, sulla reale dicitura da inserire nell'etichetta. E, in tutti i casi, gli oli prodotti prima del 17 gennaio 2008, data di entrata in vigore della legge, potranno essere commercializzati per 18 mesi. Per i trasgressori multe sino a 9.500 euro. Per la produzione italiana, onesta e seria, è una grossa conquista. Il provvedimento non piace a Bruxelles, ma l'Italia confida di convincere la Commissione europea.

LE REAZIONI. «Il decreto entra in vigore proprio nel momento in cui certe norme, a livello internazionale, sembrerebbero favorire più esperimenti di laboratorio per la clonazione di alimenti, che a dare sostegno a prodotti che abbiano una propria identità e che raccontino, attraverso il legame con il territorio, la propria storia». È il commento, soddisfatto, di Massimo Gargano, presidente di Unaprol - Consorzio olivicolo italiano.

Per Sergio Marini, presidente di Coldiretti, «è un grosso contributo alla trasparenza per impedire di spacciare come Made in Italy miscugli di olio ottenuto con olive spagnole, greche e tunisine, senza alcuna informazione per il consumatore».

MARCHIO DOP. Il decreto de Castro, anche per non entrare in rotta di collisione con la normativa comunitaria, dispone che l'origine delle olive a livello regionale è riservata ai prodotti che possano fregiarsi della Denomina-

zione di origine protetta (Dop) o dell'Indicazione geografica protetta (Igp). L'olio extravergine d'oliva di Sardegna è una delle 38 Dop italiane. E, come evidenzia il presidente del consorzio di

tutela, Francesco Locci, sta per entrare in commercio, per la prima volta, dopo un anno di circolazione in Italia, l'olio Dop con il bollino gialloblù della Ue, con riconoscimento in tutti i 27 Paesi dell'Unione europea. «Un marchio che, oltre all'origine sarda e alla garanzia di essere stato prodotto seguendo un disciplinare, certifica», spiega Locci, «che è stato sottoposto a un panel dell'agenzia Agris, che ne attesta le caratteristiche chimiche e organolettiche che ne fanno un olio superiore». (e. d.)

I PRODUTTORI

«Non sarà
più possibile
spacciare come
Made in Italy
miscugli
di olive
straniere»

Cosa dice il decreto De Castro

- È obbligatorio indicare lo Stato membro o il Paese terzo nel quale le olive sono state raccolte e dove ha sede il frantoio. Se si tratta di più Stati membri o Paesi terzi, vanno elencati tutti
- È vietata la commercializzazione in Italia dei prodotti fabbricati o commercializzati nella Ue o in Turchia che non riportino nell'etichetta la provenienza della materia prima e la sede del frantoio
- Gli oli etichettati prima del 17 gennaio 2008 possono essere venduti entro 18 mesi

