

Olio extravergine, più trasparenza sul perfezionamento attivo

È stata presentata un'interrogazione parlamentare per sollecitare l'intervento del Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali sulla questione relativa al regime di perfezionamento attivo applicato all'olio extravergine di oliva. Il perfezionamento attivo rappresenta quel particolare regime disciplinato dal Codice doganale dell'Unione che, al fine di favorire l'attività di esportazione delle imprese europee, consente di importare beni provenienti da Stati extra-Ue che possono essere utilizzati nel territorio doganale dell'Unione in una o più operazioni di perfezionamento senza essere soggette a dazi, a prelievi agricoli o ad altre misure di politica commerciale.

Completate le operazioni di perfezionamento nell'Unione, il prodotto finale potrà essere liberamente esportato al di fuori dei confini Ue. L'olio extravergine di oliva fa parte di quei prodotti per i quali è ammessa l'importazione all'interno dell'Unione con conseguente trasformazione e successiva esportazione. Nella fase dell'esportazione, tra l'altro, interviene una diversa disposizione del Codice doganale che individua l'origine dei prodotti in base al luogo in cui è stata realizzata l'ultima trasformazione sostanziale. È evidente, allora, come olio di oliva importato e sottoposto a perfezionamento attivo, possa essere esportato con un'etichetta che evidenzia l'origine italiana di quell'olio.

A tal proposito, occorre considerare i rischi di frode e di inganno che possono celarsi dietro al regime di perfezionamento, istituito per favorire e non ostacolare le imprese. La legge così detta «salva-olio» pone particolare attenzione su questo aspetto, tanto da stabilire che l'ammissione al regime di perfezionamento attivo dell'olio extravergine di oliva deve essere subordinata alla previa autorizzazione del Ministero delle Politiche agricole, il quale, a sua volta, deve ricevere il parere obbligatorio e vincolante di un Comitato di coordinamento che fornisce la propria collaborazione nella prevenzione e repressione delle frodi.

L'olio extravergine di oliva made in Italy ha subito nel 2014 un duro colpo: la produzione di olio nella campagna olivicola e olearia è stata, nell'anno appena trascorso, drasticamente negativa, con una perdita di produzione superiore al 50 per cento causata dalle avverse condizioni climatiche che hanno visto alternarsi nel corso dell'intero anno precipitazioni costanti, grandinate e alluvioni; dalle avversità climatiche si sono generate gravi forme di batteriosi e parassiti che hanno decimato le piante di ulivo proprio nel periodo della fioritura, tanto da rendere l'olio ricavato di scarsa quantità e qualità.

Le difficoltà registrate dal settore rendono evidenti i rischi che venga spacciato per Made in Italy olio che tale origine non ha, attraverso la realizzazione di condotte illecite lesive della qualità e della reputazione del vero olio extravergine di origine nazionale. E la possibilità che tali rischi si verifichino in concreto è altrettanto evidente se si considerano le conseguenze legate all'importazione di olio di oliva da Paesi extra Ue secondo le regole del perfezionamento attivo.

È del tutto legittima ed ampiamente condivisibile, dunque, l'interrogazione presentata dall'on. Colomba Mongiello, diretta a conoscere se il Ministero delle Politiche agricole abbia effettivamente disposto autorizzazioni di ammissione al regime di perfezionamento attivo nella campagna olearia trascorsa e se sia stato richiesto il parere vincolante del comitato di coordinamento. Perché l'olio extravergine di oliva made in Italy deve essere tutelato, così come devono essere tutelati tutti gli imprenditori che si impegnano anche in tempo di crisi a garantire l'autenticità dell'olio, delle olive e del loro lavoro.