

Olio, contro la crisi serve il rispetto della legge sull'etichettatura d'origine

E' una crisi difficile da comprendere quella che sta interessando il mercato degli oli di oliva e, in particolare, gli oli di qualità e gli extravergini di oliva, dove i prezzi stanno scendendo fino ai livelli del 2003/2004, con una riduzione di oltre il 20% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

Un fenomeno del tutto anomalo, di fronte ad una quantità di produzione che sostanzialmente non aumenta, ai consumi degli oli extravergini in crescita e ad una esportazione che mantiene i livelli degli anni precedenti.

Le cause della crisi non possono essere imputate ad una situazione di eccedenza produttiva e, quindi, di squilibrio di mercato, come da qualche parte si vorrebbe far credere, bensì al mancato rispetto delle norme sia in termini di origine che di qualità e utilizzazione di prodotto. Infatti, nonostante il decreto sull'origine obbligatoria degli oli vergini ed extravergine di oliva sia in vigore dal 17 gennaio 2007, in commercio non si trovano quasi mai confezioni con etichette indicanti l'origine del prodotto.

L'aumento delle importazioni di oltre il 25% di prodotto dall'estero genera concorrenza sleale al prodotto italiano, perché di dubbia provenienza e dalle reali caratteristiche di difficile individuazione, tanto che in commercio si trovano, soprattutto nella grande distribuzione, oli extravergini di oliva etichettati come "made in Italy" venduti ad un prezzo che spesso non superano i 2,50 euro.

Negli ultimi tempi i costi di produzione per le imprese olivicole sono poi notevolmente aumentati (concimi, mano d'opera per potatura, raccolta, trasformazione, oneri fiscali), per cui risulta impossibile poter vendere oli italiani a prezzi così bassi. Le temporanee importazioni richieste alle autorità preposte non trovano molto spesso una reale giustificazione, ma soprattutto non si identificano né le denominazioni originarie né le successive utilizzazioni.

Alla luce di questa situazione, le misure da attuare debbono essere finalizzate a sostenere il reddito delle imprese, evitando che i beneficiari siano soggetti intermediari (confezionatori, mediatori) che non hanno nessun rapporto con le aziende olivicole e con la produzione italiana. Devono inoltre portare ad un rafforzamento dei segmenti di mercato degli oli di qualità e di provenienza certa ed essere mirate per aree e soggetti in funzione degli obiettivi da raggiungere.

In particolare si ritiene necessario intervenire per:

- una fiscalizzazione degli oneri sociali per le imprese che utilizzano mano d'opera;
- l'attuazione di una campagna di controlli mirata nelle aree maggiormente a rischio e soggetti (raffinerie, mediatori) che inquinano il mercato;

- la predisposizione di controlli costanti e non a campione presso i centri di distribuzione, per tutti gli oli in promozione con prezzi scandalosamente bassi e cioè al di sotto dei 3,0 euro, etichettati tra l'altro Made in Italy;
- una rigida applicazione delle sanzioni nonché una revisione delle stesse al fine di posizionarle su livelli tali da disincentivare realmente le frodi e sofisticazioni;
- l'attuazione di controlli sulla corretta applicazione della norma sull'origine obbligatoria in etichetta degli oli vergini ed extravergine di oliva.

Il Mipaaf, inoltre, dovrebbe intervenire sugli organi e soggetti preposti, affinché si avviino processi atti a :

- favorire un accordo di filiera con la grande distribuzione per la promozione e vendita del prodotto Made in Italy;
- predisporre una campagna di comunicazione e informazione a sostegno del consumo degli oli extravergini, soprattutto nelle scuole di ogni ordine e grado;
- favorire un accordo con il sistema delle mense (scolastiche, ospedali, caserme) per l'utilizzo di olio extravergine italiano;
- far emergere, con seria volontà, presso i migliori e impegnati enti di ricerca, tutte quelle metodologie di analisi già messe a punto o in via di definizione, per il controllo delle frodi e sofisticazioni (come individuazione di miscele con oli diversi, origine del prodotto attraverso le caratteristiche intrinseche, individuazione di nuovi parametri per riconoscere un vero olio extravergine).