

Breaking News

## Olio: nel piatto piu' straniero che italiano, e' allarme

10:11 21 MAR 2012

(AGI) - Roma, 21 mar. - L'arrivo in Italia di olio di oliva straniero ha raggiunto il massimo storico di 584mila tonnellate e ha superato la produzione nazionale, in calo nel 2011 a 483mila tonnellate. E' quanto emerge da una analisi presentata dalla Coldiretti nel corso dell'iniziativa "Per il futuro dell'olio italiano" promossa insieme a Fondazione Symbola e Unaprol. Il risultato del sorpasso e' il fatto che oggi la maggioranza delle bottiglie di olio provengono da olive straniere senza che questo sia sempre chiaro ai consumatori ma - sottolineano Coldiretti, Symbola e Unaprol - si assiste anche ad una forte riduzione della qualita' dell'olio in vendita oltre che a una pericolosa proliferazione di truffe e inganni.

L'Italia e' il primo importatore mondiale di olio che per il 74 per cento - precisano Coldiretti, Symbola e Unaprol - viene dalla Spagna, il 15 per cento dalla Grecia e il 7 per cento dalla Tunisia. Nel 2011 - continuano Coldiretti, Symbola e Unaprol - si e' dunque verificato un ulteriore aumento del 3 per cento nelle importazioni di olio di oliva dall'estero che sono quasi triplicate negli ultimi 20 anni (+163 per cento), sommergendo di fatto la produzione nazionale, che sarebbe peraltro quasi sufficiente a coprire i consumi nazionali. Gli oli di oliva importati in Italia vengono infatti mescolati con quelli nazionali per acquisire, con le immagini in etichetta e sotto la copertura di marchi storici, magari ceduti all'estero, una parvenza di italianita' da sfruttare sui mercati nazionali ed esteri dove sono state esportate 364mila tonnellate nel 2011.

Non e' un caso che secondo una analisi Coldiretti/Eurispes il 19,1 per cento dell'olio extracomunitario importato in Italia nel 2010 e' stato destinato alla provincia di Lucca, mentre il 10,1 per cento alla provincia di Genova dove si trovano importanti stabilimenti.

"E' scandaloso che in un Paese come l'Italia che ha conquistato primati mondiali nella qualita' dell'extravergine i cittadini siamo costretti a consumare, con l'inganno, prodotti scadenti ottenuti spesso mescolando prodotti di origine diversa", ha affermato il presidente della Coldiretti Sergio Marini nel sottolineare che a dimostrarlo ci sono le ripetute denunce di frodi e sofisticazioni e i sequestri di prodotto adulterato effettuati dalle forze dell'ordine a partire dai Nas, dai Nac e dal Corpo forestale dello Stato. Sotto accusa e' anche la mancanza di trasparenza visto che quattro bottiglie di olio extravergine su cinque in vendita in Italia contengono miscele di diversa origine, per le quali e' praticamente illeggibile la provenienza delle olive impiegate, secondo una indagine della Coldiretti. E questo nonostante sia obbligatorio indicarla per legge in etichetta dal primo luglio 2009, in base al Regolamento comunitario n.182 del 6 marzo 2009. Sulle bottiglie di extravergine ottenute da olive straniere in vendita nei supermercati e' quasi impossibile, nella stragrande maggioranza dei casi, leggere le scritte "miscele di oli di oliva comunitari", "miscele di oli di oliva non comunitari" o "miscele di oli di oliva comunitari e non comunitari" obbligatorie per legge nelle etichette dell'olio di oliva.

La scritta - spiega Coldiretti - e' riportata in caratteri molto piccoli, posti dietro la bottiglia e, in molti casi, in una posizione sull'etichetta che la rende difficilmente visibile. Inoltre spesso bottiglie con extravergine ottenuto da olive straniere sono vendute con marchi italiani e riportano con grande evidenza immagini, frasi o nomi che richiamano all'italianita' fortemente ingannevoli. I consumatori dovrebbero fare la spesa con la lente di ingrandimento per poter scegliere consapevolmente.

In attesa che vengano strette le maglie larghe della legislazione per non cadere nella trappola del mercato il consiglio di Coldiretti, Symbola e Unaprol e' quello di guardare con diffidenza ai prezzi eccessivamente bassi che non coprono neanche il costo delle olive, come dimostrano i numerosi e preoccupanti casi di sequestri di olio deodorato a basso prezzo effettuati dalle autorita' di controllo.

Consideriamo che una confezione da un litro di un buon olio extra vergine di oliva, prodotto al 100% con olive italiane, non potrebbe costare, mediamente al consumo, sullo scaffale di un supermercato, meno di 6 euro.

Condividi

### Notizie Flash

- 16:40 [Nigeria: Hague, Italia e Gb hanno tenuto la stessa linea](#)
- 16:37 [Eurozona: fiducia consumatori risale a marzo](#)
- 15:58 [Tolosa: Site, gruppo legato ad al Qaeda rivendica stragi](#)
- 15:56 [Nigeria: Hague, rammarico per morti ma blitz era cosa giusta](#)
- 15:19 [Petrolio: Iraq, brusco calo export a febbraio per maltempo](#)
- 15:16 [Usa: superindice sale 0,7% a febbraio, piu' di attese](#)
- 14:56 [Borse europee: in perdita, Milano maglia nera -1,8%](#)
- 14:45 [Petrolio: prezzo scende sotto 105 dollari](#)
- 14:41 [Liberalizzazioni: Federfarma non puo' scioperare il 29/3](#)
- 14:30 [Agguato Musy: condizioni stabili, resta in pericolo di morte](#)
- 14:29 [Concordia: domani terminano operazioni recupero carburante](#)
- 13:52 [Siria: lealisti sparano su pullman civili in fuga, 10 morti](#)
- 13:50 [India: premier Singh nella tempesta per nuovo scandalo](#)
- 13:44 [Usa: sussidi disoccupazione in calo piu' di attese](#)
- 13:42 [Lavoro: Marcegaglia, inaccettabile indebolimento articolo 18](#)
- 13:35 [Lavoro: direttivo Cgil, al via battaglia; 16 ore sciopero](#)
- 13:27 [S&P: Italia paese piu' a rischio; firewall insufficiente](#)
- 12:55 [Liberalizzazioni: Federfarma, farmacie chiuse il 29 marzo](#)

### Foto del giorno

[Le sexy ballerine fanno scandalo](#)  
[Mamme in rivolta contro bar bergamasco](#)

[I PIU' BEI NUDI IN COPERTINA TIME' SCEGLI GLI SCATTI CHE HANNO FATTO STORIA](#)

### Accade anche questo

16:00 [Rapinava e picchiava donne, incastrato per lo sguardo di Venere](#)

# Catering

giornale della ristorazione e dei consumi fuori casa.

## Una proposta di legge per tutelare l'olio extravergine Made in Italy

Postato il 22 marzo 2012 @ 15:15 Nella categoria [Aziende, In evidenza](#)



<sup>[1]</sup>Quello che sta avvenendo nell'olio extravergine che si consuma in Italia ha dell'incredibile. La quantità di prodotto straniero, nel 2011, ha raggiunto il massimo storico di 584mila tonnellate superando il dato della produzione nazionale, che ha registrato una flessione a 483mila tonnellate (fonte Coldiretti).

L'Italia risulta essere addirittura il primo importatore mondiale di olio che proviene in primo luogo alla Spagna (per il 74%), poi dalla Grecia (per il 15%) e il 7% dalla Tunisia. Il fatto è che la maggioranza delle bottiglie di olio provengono da olive straniere senza che questo risulti sempre in modo evidente ai consumatori dall'etichetta, con una conseguente diffusione di truffe e contraffazioni.

Per questo per iniziativa di Coldiretti, Fondazione Symbola e Unaprol ieri a Roma è stata presentata una proposta di legge salva-olio made in Italy che propone scritte più grandi in etichetta che facilitino ai consumatori la lettura della provenienza di quanto portano in tavola e un test della verità probatorio per la classificazione delle caratteristiche qualitative. La proposta di intende tutelare i consumatori e una reale concorrenza tra le imprese, in grado di preservare l'autenticità del prodotto, la

veridicità della provenienza territoriale e la trasparenza delle informazioni.

Le lettere della scritta 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 in maniera ben evidente rispetto alle altre indicazioni.

Non potranno nemmeno essere registrati come marchi i loghi che ingannano il consumatore sulla provenienza geografica delle materie prime e quelli che omettono le indicazioni della zona di origine degli oli di oliva vergini per far credere che le olive utilizzate siano di provenienza diversa da quella effettiva. La proposta di legge prevede anche norme più restrittive nell'importazione e nella lavorazione di oli stranieri nel nostro paese che poi vengono riesportati in Paesi non comunitari.

Per garantire la qualità dell'olio d'oliva servito sulle tavole dei ristoranti è stato previsto anche un apposito tappo anti-rabbocco, per evitare il rischio che la bottiglia di extravergine possa subire rabbocchi con prodotti diversi da quello originario.

"L'olio di oliva è un simbolo dei Made in Italy a tavola che significa anche e soprattutto territorio, cultura, salute e paesaggio al quale il Paese non può rinunciare se vuole tornare a crescere in modo sostenibile" ha affermato il presidente della Coldiretti Sergio Marini nel ricordare che in termini economici la mancata tutela del marchio Made in Italy costa all'Italia almeno 300mila nuovi posti di lavoro solo nell'agroalimentare e supera i cento miliardi all'anno di mancato fatturato. Le maglie larghe della legislazione nell'olio di oliva privano l'Italia di una importante leva competitiva, danneggiano le imprese e favoriscono la disinformazione dei cittadini senza dimenticare - continua Marini - gli evidenti problemi di tutela qualitativa e di sicurezza alimentare causati dalla contraffazione.

"Per far ripartire l'economia, nella crisi, bisogna puntare sui talenti italiani. Per l'olio - sottolinea Ermete Realacci, Presidente di Symbola - è necessario seguire la stessa strada che da anni è stata intrapresa con successo nel settore vinicolo. Puntare sulla qualità più che sulla quantità, sul legame con i territori e sulle eccellenze che questi custodiscono. E' questa la via per essere più forti in Italia e nel mondo e per combattere anche la concorrenza sleale e le sofisticazioni che insidiano l'olio italiano e per garantire la sicurezza dei consumatori".

Il sistema olivicolo - oleario italiano una grande biodiversità con una propensione per la qualità che ne hanno fatto un unicum nel panorama mondiale. Per questo va difeso con norme che assicurino trasparenza del mercato e correttezza nei confronti dei consumatori". Lo afferma Massimo Gargano presidente di Unaprol. "Nella competizione globale - ha affermato - le imprese olivicole italiane hanno bisogno di recuperare come elemento di competitività il legame con il territorio e l'origine certa del prodotto. Un binomio indissolubile - ha poi aggiunto - che non può essere confuso sullo scaffale con la logica del discount e del tre x due. In quest'ottica - ha poi concluso Gargano - la nuova legge offre maggiori garanzie perché crea una barriera di anticorpi a favore delle imprese olivicole e offre alle aziende serie di questo settore l'opportunità di alimentare la catena del valore intorno al prodotto simbolo del made in Italy nel mondo".

Articolo stampato da Catering NEWS: <http://www.cateringnews.it>

URL articolo: <http://www.cateringnews.it/aziende-distribuzione/proposta-legge-tutelare-olio-extravergine-made-in-italy/>

URLs in this post:

[1] Image: <http://www.cateringnews.it/aziende-distribuzione/proposta-legge-tutelare-olio-extravergine-made-in-italy/attachment/proposta-legge-tutelare-olio-extravergine-made-in-italy/>

## News & Eventi

22/03/2012 - N.

### MADE IN ITALY - ARRIVA LA LEGGE SALVA OLIO

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 oggi 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 nostro 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.

Innanzitutto - sottolineano Coldiretti, Symbola e Unaprol - si punta a risolvere il problema della scarsa leggibilità delle etichette, che impedisce ai consumatori di conoscere la reale provenienza di quanto portano in tavola. 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.

Non potranno essere registrati come marchi d'impresa i segni idonei a ingannare il pubblico sulla provenienza geografica delle materie prime degli oli di oliva vergini e - proseguono Coldiretti, Symbola e Unaprol - 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 - continuano Coldiretti, Symbola e Unaprol - 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.

Per evitare il rischio frodi è stato individuato - rilevano Coldiretti, Symbola e Unaprol - anche un preciso parametro che dovrebbe assicurare la qualità dell'olio etichettato come italiano o comunque con denominazioni che evocano il Belpaese. Tali prodotti dovranno presentare "un contenuto in metil esteri degli acidi grassi + etil 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 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 rappresenta.

Per garantire la qualità dell'olio d'oliva servito sulle tavole dei ristoranti - continuano Coldiretti, Symbola e Unaprol - è stato previsto anche un apposito tappo anti-rabbocco, per evitare il rischio che la bottiglia di extravergine possa essere "allungata" o addirittura riempita ex novo con prodotti che non hanno nulla a che vedere con quello originario.

Ma la proposta di legge - concludono Coldiretti, Symbola e Unaprol - 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, che va dall'astensione dal fumo e dal cibo prima del test fino al divieto di usare profumi e cosmetici il cui odore potrebbe confondere l'analisi del prodotto. 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 mercato.

"L'olio di oliva è un simbolo dei Made in Italy a tavola che significa anche e soprattutto territorio, cultura, salute e paesaggio al quale il Paese non può rinunciare se vuole tornare a crescere in modo sostenibile" ha affermato il presidente della Coldiretti **Sergio Marini** nel ricordare che in termini economici la mancata tutela del marchio Made in Italy costa all'Italia almeno 300mila nuovi posti di lavoro solo nell'agroalimentare e supera i cento miliardi all'anno di mancato fatturato. Le maglie larghe della legislazione nell'olio di olive privano l'Italia di una importante leva competitiva, danneggiano le imprese e favoriscono la disinformazione dei cittadini senza dimenticare - continua Marini - gli evidenti problemi di tutela qualitativa e di sicurezza alimentare causati dalla contraffazione.

Il sistema olivicolo - oleario italiano una grande biodiversità con una propensione per la qualità che ne hanno fatto un unicum nel panorama mondiale. Per questo va difeso con norme che assicurino trasparenza del mercato e correttezza nei confronti dei consumatori". Lo afferma **Massimo Gargano** presidente di Unaprol. "Nella competizione globale - ha affermato - le imprese olivicole italiane hanno bisogno di recuperare come elemento di competitività il legame con il territorio e l'origine certa del prodotto. Un binomio indissolubile - ha poi aggiunto - che non può essere confuso sullo scaffale con la logica del discount e del tre x due. In quest'ottica - ha poi concluso Gargano - la nuova legge offre maggiori garanzie perché crea una barriera di anticorpi a favore delle imprese olivicole e offre alle aziende serie di questo settore l'opportunità di alimentare la catena del valore intorno al prodotto simbolo del made in Italy nel mondo".

"Per far ripartire l'economia, nella crisi, bisogna puntare sui talenti italiani. Per l'olio - sottolinea **Ermene Realacci**, Presidente di Symbola - è necessario seguire la stessa strada che da anni è stata intrapresa con successo nel settore vitivinicolo. Puntare sulla qualità più che sulla quantità, sul legame con i territori e sulle eccellenze che questi custodiscono. Questa la via per essere più forti in Italia e nel mondo e per combattere anche la concorrenza sleale e le sofisticazioni che insidiano l'olio italiano e per garantire la sicurezza dei consumatori".

## Ansamed

Giovedì, 22 Marzo 2012 | 16:55

### Olio oliva: Coldiretti, Italia primo importatore nel mondo

#### Import record in 2011 ha superato produzione nazionale

21 marzo, 11:02

(ANSAmEd) - ROMA, 21 MAR - L'arrivo in Italia di olio di oliva straniero ha raggiunto nel 2011 il suo massimo storico, a quota 584mila tonnellate, superando la produzione nazionale, in calo a 483mila tonnellate. Emerge da un'analisi presentata oggi da Coldiretti, Symbola e Unaprol. "Oggi la maggior parte delle bottiglie di olio in vendita provengono da olive straniere senza che questo sia sempre chiaro ai consumatori", denunciano.

L'Italia è il primo importatore mondiale di olio: per il 74% dalla Spagna, 15% dalla Grecia e 7% dalla Tunisia. Nel 2011 - evidenzia la Coldiretti nel corso dell'iniziativa "Per il futuro dell'olio italiano" promossa insieme a Symbola e Unaprol - si è dunque verificato un ulteriore aumento del 3% nelle importazioni di olio di oliva dall'estero, che sono quasi triplicate negli ultimi 20 anni (+163%), sommergendo di fatto la produzione nazionale, peraltro quasi sufficiente a coprire i consumi nazionali. "Gli oli di oliva importati in Italia vengono infatti mescolati con quelli nazionali per acquisire, con le immagini in etichetta e sotto la copertura di marchi storici, magari ceduti all'estero, una parvenza di italianità da sfruttare sui mercati nazionali ed esteri, dove sono state esportate 364mila tonnellate nel 2011".

"E' scandaloso che in un Paese come l'Italia, che ha conquistato primati mondiali nella qualità dell'extravergine i cittadini siano costretti a consumare, con l'inganno, prodotti scadenti ottenuti spesso mescolando prodotti di origine diversa", dice il presidente della Coldiretti, Sergio Marini.

Sotto accusa anche la mancanza di trasparenza, visto che quattro bottiglie di olio extravergine su 5 in vendita in Italia contengono miscele di diversa origine. Nonostante sia obbligatorio indicarla per legge in etichetta dal primo luglio 2009, sulle bottiglie di extravergine ottenute da olive straniere in vendita nei supermercati è quasi impossibile, nella maggioranza dei casi, leggere la dicitura 'miscele di oli di oliva comunitari', 'miscele di oli di oliva non comunitari' o 'miscele di oli di oliva comunitari e non comunitari'.

L'attacco all'olio italiano - concludono Coldiretti, Symbola e Unaprol - mette a rischio un patrimonio ambientale con oltre 250 milioni di piante sul territorio nazionale, che garantiscono un impiego di manodopera per 50 milioni di giornate lavorative all'anno e un fatturato di 2 miliardi di euro".(ANSAmEd).

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

---

© Copyright 2010 ANSAmEd

**Libero** Presenta **DALLA PRIMA ALLA TERZA REPUBBLICA** Disponibile su **App Store** a soli **€1,59**



Giovedì  
22/03/2012



Cerca nel sito:



Login | Registrati

POLITICA ITALIA ESTERI ECONOMIA BORSA LIBERO PENSIERO CULTURA SCIENZE & TECH SPETTACOLI PERSONAGGI GOSSIP/MODA SPORT  
REGIONI MILANO ROMA LAVORO BLOG CASE SALUTE AMBIENTE ANIMALI VIAGGI METEO MOBILE EDITORIALI **LETTERE AL DIRETTORE**

**Luciano Moggi Il calcio dal suo punto di vista** | Inviare le vostre domande a: [luciano.moggi@liberoquotidiano.it](mailto:luciano.moggi@liberoquotidiano.it) oppure via fax: 02 99966264

Articoli Correlati

PARTECIPA



0 COMMENTI  
commenta...

Tags & Topics

Regioni

## Made in Italy: Coldiretti, legge salva olio, maxietichette e test verita'

Altro

Roma, 21 mar. (Adnkronos) - "Scritte in etichetta piu' grandi, stop ai marchi ingannevoli e al segreto sui nomi delle aziende che importano olio dall'estero, ma anche test della verita' probatorio per la classificazione delle caratteristiche qualitative. Sono alcune delle novita' contenute nella proposta di legge salva-olio made in Italy". Le proposta di legge e' stata presentata oggi nel corso di un'iniziativa promossa da Coldiretti, Fondazione Symbola e Unaprol.

"Innanzitutto - sottolineano le associazioni - si punta a risolvere il problema della scarsa leggibilita' delle etichette: la scritta riportante l'origine dell'olio dovra' essere ben visibile, indicare se si tratta di una miscela e ogni olio avra' un valore probatorio al panel test sulle sue caratteristiche. Non potranno registrarsi - continuano Coldiretti, Symbola e Unaprol - marchi d'impresa con segni ingannevoli e sara' vietato omettere indicazioni rilevanti circa la zona di origine. Cade il segreto delle importazioni agroalimentari e ci saranno norme piu' restrittive in tema di importazione e lavorazione di oli stranieri".

"L'olio di oliva e' un simbolo dei Made in Italy, che significa anche e soprattutto territorio, cultura, salute e paesaggio" ha affermato il presidente della Coldiretti, Sergio Marini, nel ricordare che la mancata tutela del made in Italy costa almeno 300 mila posti di lavoro. "Per far ripartire l'economia, nella crisi, bisogna puntare sui talenti italiani. Per l'olio - sottolinea il presidente di Symbola, Ermete Realacci - e' necessario seguire la stessa strada che e' stata intrapresa nel settore vinicolo. Puntare sulla qualita' piu' che sulla quantita". Il presidente di Unaprol, Massimo Gargano ha concluso dicendo che "il sistema oleario va difeso con norme che assicurino correttezza nei confronti dei consumatori. La nuova legge offre alle aziende serie l'opportunita' di alimentare la catena del valore intorno al prodotto simbolo del made in Italy".

21/03/2012

0

Torna a Viviana Forcella per utilizzare questo plugin.

<b>Olio di oliva Borges</b> Compra online olio 100% italiano Assaggia il sapore di Borges <a href="http://www.oliodiivitalia.it">www.oliodiivitalia.it</a>	<b>Hai 500 lire in argento ?</b> Cavour Preziosi per le tue 500 lire in argento paga € 5,00 l'una <a href="http://Compro.Argento.CavourPre">Compro.Argento.CavourPre</a>
---	--

LASCIA UN COMMENTO  
0 di 0 commenti visualizzati

**Luciano Moggi**  
Il calcio dal suo punto di vista  
In esclusiva su LiberoTV Luciano Moggi rispondera' ai lettori. Inviare le vostre domande a: [luciano.moggi@liberoquotidiano.it](mailto:luciano.moggi@liberoquotidiano.it) oppure via fax: 02 999 66 264

**Libero** Quotidiano.it 800-984824

### ARTICOLI PIÙ LETTI

- 21/03/2012 **Berlusconi I tre figli del Cav e di Veronica spendono cinque milioni a testa, ma non li hanno**  
*letto 26811 volte*
- 17/03/2012 **Silvio Arcore presenta il conto al Cavaliere Bollette della luce non pagate per 30 anni**  
*letto 19951 volte*
- 16/03/2012 **Conti, carte e pure portafoglio: cosa il...**

### BLOG

- Riflessioni su Volo in tv**  
*a cura di Alessandra Menzani*
- Nazzareno Carusi intervista Riccardo Muti**  
*a cura di Nazzareno Carusi*
- Roberta non festeggia il compleanno**  
*a cura di Brunella Bolloli*
- Famolo Strano. Il finiano che mangio la mortadella alla caduta di Prodi fa lo show bis con Monti**  
*a cura di Franco Bechis*
- Sul lavoro Monti sconfessa Draghi**  
*a cura di Martino Cervo*
- Rutelli vuole trasparenza? Tiri fuori la sua carta di credito pagata dalla Margherita**  
*a cura di Franco Bechis*

### I SONDAGGI DI Libero

**Accordo Maroni-Regioni**  
I clandestini di Lampedusa verranno "smistati" in tutta Italia. Secondo voi...

**VOTA!**



Torna a Viviana Forcella per utilizzare questo plugin.



POLITICA	SPETTACOLI	LAVORO	PROGRAMMI TV	EDICOLA DIGITALE
ITALIA	PERSONAGGI	BLOG	A TU PER TU	LIBERO TV
ESTERI	GOSSIP/MODA	ANIMALI	DIARI D'AMERICA	BORSA
ECONOMIA	SPORT	OROSCOPO	SPALLE AL MURO	METEO
LIBERO PENSIERO	REGIONI	SONDAGGI	MOBILE	CASE
CULTURA	MILANO	SALUTE	LETTERE AL DIRETTORE	BENESSERE
SCIENZE & TECH	ROMA	AMBIENTE	LIBERO SHOP	VIAGGI

Fai di [liberoquotidiano.it](http://liberoquotidiano.it) la tua homepage[Note informative](#) | [Contatti](#) | [Pubblicità](#) | [Credits](#)**Eibero**

Copyright by EDITORIALE LIBERO s.r.l 2006 - P.IVA 06823221004 - REA Milano n. 992150 - Capitale sociale € 7.000.000 i.v. - Tutti i diritti riservati

Powered by



**Agenzia ANSA**

**Agroalimentare Lazio**

## **Olio: frantoi, serve tutela prima dell'acquisto non post**

(v. 'Olio: arriva proposta di legge...' delle 12,40 circa)

21 marzo, 16:16

(ANSA) - ROMA, 21 MAR - Bene la proposta di legge illustrata oggi da Coldiretti, insieme a Fondazione Symbola e Unaprol, "ma e' una normativa che propone una tutela post-acquisto, e dal punto di vista dei produttori, non dei consumatori". E' quanto lamentato da Giampaolo Sodano, vicepresidente Aifo (Associazione italiana frantoiani) alla conferenza stampa di presentazione del protocollo d'intesa firmato con l'associazione Codici (Centro per i diritti del cittadino). "Non e' piu' sufficiente una legge che tutela i consumatori post-acquisto - ha precisato - quando dobbiamo trovare nel cibo, nelle produzioni agroalimentari, una difesa preventiva del cittadino, pre-acquisto quindi".

Per Mario Pacelli del direttivo Aifo, la proposta di legge "parte da una visione arretrata, perche' le regole devono sopravvivere prima che il danno sia fatto. La nuova frontiera sta nel Codice di comportamento; cosi' l'autoregolamentazione diventa una battaglia di crescita civile, e' un aumento delle garanzie".

"Finche' il cittadino - ha aggiunto Sodano - non acquisira' una cultura dell'olio, come quella invece gia' acquisita sul vino, non e' in grado di scegliere, subisce le truffe e neanche lo sa. Come quando compra olio di semi con dentro il solvente esano che e' nocivo per l'uomo e serve per far la benzina. Serve una normativa piu' stringente che obblighi chi coltiva, chi trasforma, chi confeziona e anche chi esporta. La qualita' e' un diritto, e non ci si puo' solo affidare all'etica e alla professionalita', serve tutela di legge" ha concluso Sodano.

(ANSA).

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

PI. 00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

## 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 l'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 mercato.

Fonte: Coldiretti

Tag: leggi • olio • prodotti tipici

» [Accedi all'archivio per leggere tutti gli articoli della sezione Attualità](#)

[Collegamenti ad AgroNotizie.it](#)

Altri articoli relativi a...

[Coldiretti](#)

[Symbola - Fondazione per le qualità italiane](#)

[UNAPROL - Consorzio Olivicolo Italiano](#)

© copyright Image Line s.a.s. e fonti indicate • P.IVA IT 02075310397 • [Disclaimer](#) • [Termini e condizioni](#) • [Privacy](#)

Le immagini utilizzate in corrispondenza degli articoli sono di proprietà dei rispettivi autori, segnalati nel nome del file o nella dicitura relativa alla fonte dell'immagine. La licenza relativa all'immagine è riportata al link indicato o nella pagina del profilo pubblico dell'autore.

Iscrizione nel Registro della Stampa del Tribunale di Ravenna al n° 1242 del 25/11/2004

© marchi registrati Image Line s.r.l. dal 1990



N.226 - 21 Marzo 2012

#### MADE IN ITALY: ARRIVA LEGGE SALVA OLIO, MAXIETICHETTE E TEST VERITA'

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 oggi 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 nostro 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.

Innanzitutto - sottolineano Coldiretti, Symbola e Unaprol - si punta a risolvere il problema della scarsa leggibilità delle etichette, che impedisce ai consumatori di conoscere la reale provenienza di quanto portano in tavola. 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.

Non potranno essere registrati come marchi d'impresa i segni idonei a ingannare il pubblico sulla provenienza geografica delle materie prime degli oli di oliva vergini e - proseguono Coldiretti, Symbola e Unaprol - 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 - continuano Coldiretti, Symbola e Unaprol - 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 l'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.

Per evitare il rischio frodi è stato individuato - rilevano Coldiretti, Symbola e Unaprol - anche un preciso parametro che dovrebbe assicurare la qualità dell'olio etichettato come italiano o comunque con denominazioni che evocano il Belpaese. Tali prodotti dovranno 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.

Per garantire la qualità dell'olio d'oliva servito sulle tavole dei ristoranti - continuano Coldiretti, Symbola e Unaprol - è stato previsto anche un apposito tappo anti-rabbocco, per evitare il rischio che la bottiglia di extravergine possa essere "allungata" o addirittura riempita ex novo con prodotti che non hanno nulla a che vedere con quello originario.

Ma la proposta di legge - concludono Coldiretti, Symbola e Unaprol - 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, che va dall'astensione dal fumo e dal cibo prima del test fino al divieto di usare profumi e cosmetici il cui odore potrebbe confondere l'analisi del prodotto. 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 mercato.

"L'olio di oliva è un simbolo dei Made in Italy a tavola che significa anche e soprattutto territorio, cultura, salute e paesaggio al quale il Paese non può rinunciare se vuole tornare a crescere in modo sostenibile" ha affermato il presidente della Coldiretti **Sergio Marini** nel ricordare che in termini economici la mancata tutela del marchio Made in Italy costa all'Italia almeno 300mila nuovi posti di lavoro solo nell'agroalimentare e supera i cento miliardi all'anno di mancato fatturato. Le maglie larghe della legislazione nell'olio di oliva privano l'Italia di una importante leva competitiva, danneggiano le imprese e favoriscono la disinformazione dei cittadini senza dimenticare - continua Marini - gli evidenti problemi di tutela qualitativa e di sicurezza alimentare causati dalla contraffazione.

Il sistema olivicolo - oleario italiano una grande biodiversità con una propensione per la qualità che ne hanno fatto un unicum nel panorama mondiale. Per questo va difeso con norme che assicurino trasparenza del mercato e correttezza nei confronti dei consumatori". Lo afferma **Massimo Gargano** presidente di Unaprol. "Nella competizione globale - ha affermato - le imprese olivicole italiane hanno bisogno di recuperare come elemento di competitività il legame con il territorio e l'origine certa del prodotto. Un binomio indissolubile - ha poi aggiunto - che non può essere confuso sullo scaffale con la logica del discount e del tre x due. In quest'ottica - ha poi concluso Gargano - la nuova legge offre maggiori garanzie perché crea una barriera di anticorpi a favore delle imprese olivicole e offre alle aziende serie di questo settore l'opportunità di alimentare la catena del valore intorno al prodotto simbolo del made in Italy nel mondo".

"Per far ripartire l'economia, nella crisi, bisogna puntare sui talenti italiani. Per l'olio - sottolinea **Ermesto Realacci**, Presidente di Symbola - è necessario seguire la stessa strada che da anni è stata intrapresa con successo nel settore vitivinicolo. Puntare sulla qualità più che sulla quantità, sul legame con i territori e sulle eccellenze che questi custodiscono. E' questa la via per essere più forti in Italia e nel mondo e per combattere anche la concorrenza sleale e le sofisticazioni che insidiano l'olio italiano e per garantire la sicurezza dei consumatori".

#### CHIUDI

COLDIRETTI NEWS - 06 4682487 - FAX 06 4871199 - [www.coldiretti.it](http://www.coldiretti.it)

Agricoltura | Olivicoltura

## Olio, da Coldiretti, Symbola e Unaprol una proposta di legge per la qualità e la trasparenza

«Ammonta a 60 miliardi il fatturato dell'italian sounding nel mondo, fenomeno che porta un danno di 100 miliardi di euro l'anno ai produttori», ha precisato Gargano

Fonte: © **Help Consumatori** - Pubblicata il 21/03/2012

**ROMA** - Olio Delizia Carapelli da 750 ml venduto a 0,99 centesimi presso la Despar. «Banale volgarissimo lubrificante». Così Massimo Gargano, presidente dell'Unaprol, ha definito la confezione di olio a prezzo stracciato presentata in apertura dell'iniziativa «Per il futuro dell'olio italiano», promossa insieme a Fondazione Symbola e Coldiretti. «Ammonta a 60 miliardi il fatturato dell'*italian sounding* nel mondo, fenomeno che porta un danno di 100 miliardi di euro l'anno ai produttori», ha precisato Gargano.

Proprio contro queste realtà le tre organizzazioni hanno presentato una proposta di legge dal titolo «Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini». Tante le questioni affrontate nella legge, dalla lotta alle frodi alla leggibilità dell'etichetta dove informazioni importanti come l'origine «sono relegate in un angolino, al tema dei livelli degli alchil esteri», ha proseguito Gargano che non ha mancato il confronto tra «una bottiglia venduta a 0,99 centesimi in grado di generare reddito e costi di produzioni di olio in Puglia che ammontano a 3,59 euro al litro».

Al centro della proposta presentata la tutela del consumatore e il lavoro dei produttori. Ma anche l'economia: «Non imbrogliare i cittadini è anche la chiave per rilanciare l'economia. Non sono convinto che il nostro Paese possa ripartire con regole astratte ma sono necessarie norme concrete, come quelle presentate in questa iniziativa», ha detto Ermete Realacci, presidente di Symbola.

A Stefano Masini, responsabile ambiente e territorio della confederazione nazionale Coldiretti, il compito di spiegare i punti salienti della legge: «è necessario precisare i caratteri e le modalità delle diciture concernenti la designazione di origine degli oli di oliva vergini al fine di ottimizzare le condizioni di leggibilità di tali informazioni che sono essenziali per la scelta dell'olio».

«Inoltre - ha aggiunto Masini - deve essere sanzionata la non conformità dei campioni degli oli di oliva vergine alla categoria dichiarata. A riguardo si è verificato frequentemente il mancato riconoscimento dell'attendibilità dei test di verifica delle caratteristiche organolettiche effettuati dai panel di assaggiatori riconosciuti. Occorre pertanto attribuire valore probatorio certo ai risultati dei test di verifica delle caratteristiche organolettiche per garantire corrispondenza merceologica alle caratteristiche di qualità dei prodotti».

Sul tema «deodorati» la novità riguarda la proposta di valori più restrittivi di alchil esteri per gli oli di oliva vergini che sono etichettati come «Italia» o «italiano» o che comunque evocano una origine italiana. In questo caso si precisa un contenuto di alchil esteri minore o uguale a 30 mg per chilo contro i 75 mg per chilo previsti dal Regolamento europeo (61 del 2011).

Nel titolo 2 della proposta sono previste norme sulla trasparenza e sulla tutela del consumatore. Sfruttando le difficoltà di percezione delle diciture obbligatorie previste nell'etichettatura dei prodotti in vendita, i consumatori possono essere facilmente indotti in errore sull'effettiva località di provenienza. Ne consegue la contestuale dichiarazione di decadenza di marchi con diciture e segni grafici che evocano un'italianità non reale. Viene estesa, quindi, l'applicazione di più rigorose disposizioni penali a tutela del commercio nelle ipotesi di fallace indicazione nell'uso del marchio, quando abbia per oggetti oli di oliva vergini. A contrasto delle frodi anche «la pubblicazione della sentenza di condanna a spese del condannato su almeno due quotidiani a diffusione nazionale», ha concluso Masini.

**A cura di Silvia Biasotto**

© [DiariodelWeb.it](http://www.diariodelweb.it)

## Italia primo importatore mondiale dell'oro pugliese

<http://bari.ilquotidianoitaliano.it/attualita/2012/03/news/olio-doliva-italia-primo-importatore-mondiale-delloro-pugliese-7825.html>  
Attualità | Scritto da maria\_bruno 21 marzo 2012

March 22, 2012

(21 marzo 2012) BARI - "Incoscienti che siete, avete l'oro e non lo riconoscete!", disse il folletto al contadino che sottovalutò il valore delle olive della sua terra. E proprio come nella favola popolare pugliese, anche nella realtà, l'Italia intera non sfrutta la ricchezza dei vasti campi d'ulivo del Sud, tanto che il nostro Paese, secondo Coldiretti, è diventato il primo al mondo per l'importazione di olio d'oliva. Tutta colpa delle leggi di mercato.

Sulle tavole italiane, nel 2011, l'olio di oliva è giunto per il 74% dalla Spagna, mentre il 15% è stato acquistato dalla Grecia e il 7% dalla Tunisia. L'importazione di olio dall'estero, quindi, si è quasi triplicata negli ultimi 20 anni e la produzione nazionale è calata drasticamente.

I dati sono stati mostrati dalla Coldiretti nel corso dell'iniziativa "Per il futuro dell'olio italiano", promossa insieme a Fondazione Symbola e Unaprol. La maggioranza delle bottiglie di olio provengono da olive straniere, e si assiste sempre più spesso a truffe e inganni.



*"E' scandaloso che in un Paese come l'Italia, che ha conquistato primati mondiali nella qualità dell'extravergine i cittadini siamo costretti a consumare, con l'inganno, prodotti scadenti ottenuti spesso mescolando prodotti di origine diversa", ha affermato il presidente della Coldiretti Sergio Marini.*

Il discorso è caro soprattutto al Sud e alla Puglia il cui olio si è guadagnato l'appellativo di extravergine grazie alla naturalezza del prodotto, ottenuto mediante processi che non ne alterano la genuinità.

Ma la legislazione italiana ha ceduto alle lusinghe del mercato acquistando soprattutto olio straniero di bassa qualità e quindi anche a basso costo. Una confezione da un litro di un buon olio extra vergine di oliva, infatti, prodotto al 100% con olive italiane, non potrebbe costare sullo scaffale di un supermercato, meno di sei euro.

*L'attuale situazione, concludono Coldiretti, Symbola e Unaprol "mette a rischio un patrimonio ambientale con oltre 250 milioni di piante sul territorio nazionale, che garantiscono un impiego di manodopera per 50 milioni di giornate lavorative all'anno e un fatturato di 2 miliardi di euro".*

Maria Bruno

URL breve: <http://bari.ilquotidianoitaliano.it/?p=7825>

[Support](#) | [About](#) | [Privacy](#) | © 2012

## COLDIRETTI LAZIO: SODDISFAZIONE PER IL PREMIO SIRENA D'ORO ASSEGNATO ALLE IMPRESE OLIVICOLE LAZIALI.

22 marzo 2012 | Archiviato in: Agricoltura | Scritto da: redazione

“Coldiretti Lazio saluta con soddisfazione l’ennesimo traguardo per il settore olivicolo della nostra regione”. Così Massimo Gargano, presidente Coldiretti Lazio, commenta il prestigioso riconoscimento raggiunto da due imprese della provincia di Latina che nella categoria “fruttato intenso” hanno raggiunto i primi due posti della graduatoria nell’ambito del premio “Sirena D’Oro”. Si tratta di un primato che testimonia l’eccellenza e gli sforzi profusi dalle imprese laziali del settore che si contraddistinguono per la qualità. Tutto quanto ciò non può che rappresentare un volano in più per il settore che ha bisogno di norme nuove e più incisive come quella presentata ieri nella proposta di legge salva-olio made in Italy nel corso di un’iniziativa promossa da Coldiretti, Fondazione Symbola e Unaprol”.

Le imprese che hanno raggiunto il primo ed il secondo posto del podio del prestigioso concorso sono quelle di Alfredo Cedrone e di Lucia Iannotta, entrambe pontine, anche se, per la cronaca, tra le 54 etichette premiate sono in tutto 6 quelle che operano nel Lazio.

La sfida della qualità per costruire un’alleanza tra consumatori e produttori e difendere l’eccellenza del nostro patrimonio olivicolo – ha detto il direttore della sede Coldiretti Lazio, Aldo Mattia – ci vede impegnati con vigore e determinazione poiché è importante arrivare ad avere scritte in etichetta più grandi, fermando i marchi ingannevoli e smascherando i nomi delle aziende che importano olio dall’estero. Tutto quanto ciò abbiamo chiesto di tramutare in legge ed auspichiamo che il percorso si possa concludere in tempi brevi. L’olio di oliva è un simbolo dell’agricoltura laziale che significa anche e soprattutto territorio, cultura, salute e paesaggio al quale tutti quanti noi non possiamo rinunciare – hanno aggiunto Gargano e Mattia - se si vuole tornare a crescere in modo sostenibile”.

### Condividi:

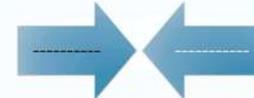
Tweet 0 0 Mi piace



Incentivi pannelli solari

Confronta preventivi

CLICCA QUI PER LO SCONTO AL PARCO MAGICLAND



Controversie in ambito civile o commerciale?  
Rivolgiti a noi, la mediazione può essere la soluzione.



ORTE (Vt) - via Le Piane, snc - 0761 403054



### Socialize



### Note Legali

Per le note Legali fare riferimento a quanto contenuto nella pagina Info

### Il nome Civita News

Sta ad indicare "Le Notizie della città, del popolo, dello Stato". Civita è parola di origine latina (Civitas) che ha il significato di città, di cittadinanza, di popolazione, nonché anche di Stato, e di Nazione

## Made Italy/ Allarme Coldiretti, nel piatto più olio straniero

**Raggiunto record 584mila tonnellate,superata produzione nazionale**

Roma, 22 mar. (TMNews) - L'arrivo in Italia di olio di oliva straniero ha raggiunto il massimo storico di 584mila tonnellate e ha superato la produzione nazionale, in calo nel 2011 a 483mila tonnellate. E' quanto emerge da una analisi presentata dalla Coldiretti nel corso dell'iniziativa 'Per il futuro dell'olio italiano' promossa insieme a Fondazione Symbola e Unaprol. Il risultato del sorpasso è il fatto che oggi la maggioranza delle bottiglie di olio provengono da olive straniere senza che questo sia sempre chiaro ai consumatori ma - sottolineano Coldiretti, Symbola e Unaprol - si assiste anche ad una forte riduzione della qualità dell'olio in vendita oltre che a una pericolosa proliferazione di truffe e inganni. L'Italia è il primo importatore mondiale di olio che per il 74 per cento - precisano - viene dalla Spagna, il 15 per cento dalla Grecia e il 7 per cento dalla Tunisia.

Nel 2011 - continuano Coldiretti, Symbola e Unaprol - si è dunque verificato un ulteriore aumento del 3 per cento nelle importazioni di olio di oliva dall'estero che sono quasi triplicate negli ultimi 20 anni (+163 per cento), sommergendo di fatto la produzione nazionale, che sarebbe peraltro quasi sufficiente a coprire i consumi nazionali. Gli oli di oliva importati in Italia vengono infatti mescolati con quelli nazionali per acquisire, con le immagini in etichetta e sotto la copertura di marchi storici, magari ceduti all'estero, una parvenza di italianità da sfruttare sui mercati nazionali ed esteri dove sono state esportate 364mila tonnellate nel 2011. Non è un caso che secondo una analisi Coldiretti/Eurispes il 19,1 per cento dell'olio extracomunitario importato in Italia nel 2010 è stato destinato alla provincia di Lucca, mentre il 10,1 per cento alla provincia di Genova dove si trovano importanti stabilimenti.

[Pubblica qui il tuo annuncio PPN](#)



### Aiuta una bambina

Le bambine soffrono di pesanti discriminazioni sessuali

[Adotta una bimba a distanza](#)



### Conto Corrente Arancio

Zero spese, carta di credito gratis. Scopri i vantaggi!

[www.contocorrentearancio.it](http://www.contocorrentearancio.it)



### trivago®: Roma 4\* da 39€

Hotel 4\* da 39€ invece di 68€, compara e risparmia il 43%

[Vedi l'offerta](#)

### Previsioni Meteo

	oggi	domani
<b>Ancona</b>	 9°-15°	 9°-13°
<b>Aosta</b>	 5°-10°	 3°-10°
<b>Bari</b>	 11°-16°	 10°-16°
<b>Bologna</b>	 8°-17°	 9°-16°
<b>Cagliari</b>	 11°-17°	 10°-18°

ricerca previsioni

a cura di [XMeteo.it](http://XMeteo.it)

[Pubblica qui il tuo annuncio PPN](#)



### Aiuta una bambina

Le bambine soffrono di pesanti discriminazioni sessuali

[Adotta una bimba a distanza](#)



### Corsi Universitari Online

L'Università del Futuro è On Line. Contattaci Ora!

[www.uniecampus.it](http://www.uniecampus.it)



### Conto Corrente Arancio

Zero spese, carta di credito gratis. Scopri i vantaggi!

[www.contocorrentearancio.it](http://www.contocorrentearancio.it)



Roma - 21-03-2012

## MADE IN ITALY - ARRIVANO LE MAXI-ETICHETTE E I TEST DELLA VERITÀ PER L'OLIO ITALIANO: ECCO LE NOVITÀ CONTENUTE NELLA PROPOSTA DI LEGGE SALVA-OLIO "MADE IN ITALY" PRESENTATA OGGI A ROMA SU INIZIATIVA COLDIRETTI-UNAPROL-SYMBOLA

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 oggi 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 nostro 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.

Innanzitutto - sottolineano Coldiretti, Symbola e Unaprol - si punta a risolvere il problema della scarsa leggibilità delle etichette, che impedisce ai consumatori di conoscere la reale provenienza di quanto portano in tavola. 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.

Non potranno essere registrati come marchi d'impresa i segni idonei a ingannare il pubblico sulla provenienza geografica delle materie prime degli oli di oliva vergini e - proseguono Coldiretti, Symbola e Unaprol - 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 - continuano Coldiretti, Symbola e Unaprol - 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 l'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.

Per evitare il rischio frodi è stato individuato - rilevano Coldiretti, Symbola e Unaprol - anche un preciso parametro che dovrebbe assicurare la qualità dell'olio etichettato come italiano o comunque con denominazioni che evocano il Belpaese. Tali prodotti dovranno 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 nel 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. Per garantire la qualità dell'olio d'oliva servito sulle tavole dei ristoranti - continuano Coldiretti, Symbola e Unaprol - è stato previsto anche un apposito tappo anti-rabbocco, per evitare il rischio che la bottiglia di extravergine possa essere "allungata" o addirittura riempita ex novo con prodotti che non hanno nulla a che vedere con quello originario.

Ma la proposta di legge - concludono Coldiretti, Symbola e Unaprol - 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, che va dall'astensione dal fumo e dal cibo prima del test fino al divieto di usare profumi e cosmetici il cui odore potrebbe confondere l'analisi del prodotto. 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 mercato.

"L'olio di oliva è un simbolo dei Made in Italy a tavola che significa anche e soprattutto territorio, cultura, salute e paesaggio al quale il Paese non può rinunciare se vuole tornare a crescere in modo sostenibile" ha affermato il presidente della Coldiretti, Sergio Marini nel ricordare che in termini economici la mancata tutela del marchio Made in Italy costa all'Italia almeno 300.000 nuovi posti di lavoro solo nell'agroalimentare e supera i cento miliardi all'anno di mancato fatturato. Le maglie larghe della legislazione nell'olio di oliva privano l'Italia di una importante leva competitiva, danneggiano le imprese e favoriscono la disinformazione dei cittadini senza dimenticare - continua Marini - gli evidenti problemi di tutela qualitativa e di sicurezza alimentare causati dalla contraffazione.

Il sistema olivicolo - oleario italiano una grande biodiversità con una propensione per la qualità che ne hanno fatto un unicum nel panorama mondiale. Per questo va difeso con norme che assicurino trasparenza del mercato e correttezza nei confronti dei consumatori". Lo afferma Massimo Gargano, presidente Unaprol. "Nella competizione globale - ha affermato - le imprese olivicole italiane hanno bisogno di recuperare come elemento di competitività il legame con il territorio e l'origine certa del prodotto. Un binomio indissolubile - ha poi aggiunto - che non può essere confuso sullo scaffale con la logica del discount e del tre per due. In quest'ottica - ha poi concluso Gargano - la nuova legge offre maggiori garanzie perché crea una barriera di anticorpi a favore delle imprese olivicole e offre alle aziende serie di questo settore l'opportunità di alimentare la catena del valore intorno al prodotto simbolo del made in Italy nel mondo".

"Per far ripartire l'economia, nella crisi, bisogna puntare sui talenti italiani. Per l'olio - sottolinea Ermete Realacci, presidente di Symbola (Fondazione delle eccellenze italiane) - è necessario seguire la stessa strada che da anni è stata intrapresa con successo nel settore viticolo. Puntare sulla qualità più che sulla quantità, sul legame con i territori e sulle eccellenze che questi custodiscono. E' questa la via per essere più forti in Italia e nel mondo e per combattere anche la concorrenza sleale e le sofisticazioni che insidiano l'olio italiano e per garantire la sicurezza dei consumatori".

Contatti: [info@winenews.it](mailto:info@winenews.it)

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2011