

MADE IN ITALY. Presentate le nuove norme

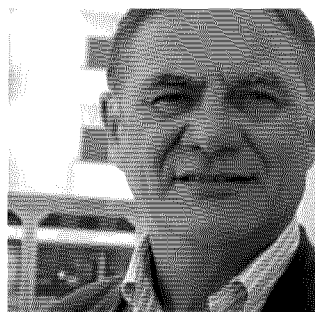
Legge salva-olio: sulle miscele etichette più chiare

**Pezzini (Aipo): «I consumatori
devono sapere la provenienza»**

Scritte più grandi in etichetta, nessun segreto sui nomi delle aziende che importano olio dall'estero e test per classificare le caratteristiche qualitative del prodotto. Queste alcune delle nuove regole della legge «salva-olio», il cui contenuto è stato presentato ieri mattina nella sede di Coldiretti Verona. La legge è stata firmata da Coldiretti, **Symbola**, Unaprol e Aipo e tra gli altri anche dalla senatrice Cinzia Bonfrisco e dall'onorevole Giovanna Negro, presenti ieri mattina.

«Innanzitutto», spiega Albino Pezzini, presidente Aipo, associazione che riunisce i produttori olivicoli, «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. Poi 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 inoltre essere registrati come marchi d'impresa i segni idonei a ingannare il pubblico sulla provenienza geografica delle materie prime degli oli di oliva vergini», chiarisce Damiano Berzacola, presidente Coldiretti Verona, «e allo stesso modo sarà vietato anche omettere indicazioni rilevanti



Albino Pezzini

circa la zona di origine degli oli di oliva vergini per far credere che le olive utilizzate siano di provenienza diversa da quella effettiva».

Cade poi 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 legge prevede, altresì, norme più restrittive in tema di traffico di perfezionamento attivo, e cioè l'importazione e la lavorazione di oli stranieri in Italia che poi vengono riesportati. Per evitare il rischio frodi è stato individuato anche un parametro che dovrebbe assicurare la qualità dell'olio etichettato come italiano o con denominazioni che evocano il Belpaese.

«L'olio di oliva è un simbolo dei made in Italy e del nostro territorio e la mancata tutela del marchio costa all'Italia almeno 300mila nuovi posti di lavoro solo nell'agroalimentare e supera i cento miliardi all'anno di mancato fatturato», aggiunge Berzacola. «Per questo va difeso con norme che assicurino trasparenza del mercato e correttezza nei confronti dei consumatori». ● **E.CO.**

