

MASSIMO GARGANO*

Senza origine... niente anima. Una Legge dello Stato contro i fuorilegge dell'olio: il DDL 3211

Lettura tenuta il 6 dicembre 2012

Signor presidente, gentili signore, amici tutti.

In questa mia lettura parlerò del prodotto simbolo del nostro made in Italy agroalimentare e del modo come il nostro Paese si appresta a difenderlo da frodi e contraffazioni.

L'Italia è la patria dei mille colori e dei mille sapori dell'olio extra vergine di oliva di alta qualità. Il nostro Paese è primo nel mondo per produzioni di alto pregio. I veri oli extra vergini di oliva "made in Italy" si distinguono sul mercato mondiale perché tutti legati a territori diversi che imprimono al prodotto un carattere distintivo unico e irripetibile. Una sorta di DNA che non è clonabile come ha già fatto su scala mondiale, per gli oli standard, un mercato poco attento al concetto della qualità.

Di fronte allo scaffale che non aiuta i consumatori a scegliere l'alta qualità certificata degli oli extra vergine di oliva italiani, Coldiretti, Fondazione Symbola e Unaprol hanno, nella primavera scorsa, promosso un momento di confronto dal quale è scaturita una proposta di legge per tutelare l'identità italiana del prodotto e promuovere il concetto di alta qualità dell'olio extra vergine tra i consumatori. Obiettivo: promuovere nel mercato una profonda conoscenza dell'olio, delle sue caratteristiche qualificanti, parallelamente a un'azione di promozione delle migliori eccellenze del settore.

L'Italia è unica sull'eccellenza delle sue produzioni e per la sua storia di primati ha un futuro già segnato: quello dell'alta qualità certificata. Il vero made in Italy dovrà competere solo con l'eccellenza delle sue produzioni e non con la politica dei bassi prezzi che brucia ricchezza e rende tutti più poveri.

Da qui l'idea di Coldiretti, Fondazione Symbola e di Unaprol di avviare un

* *Presidente di Unaprol – consorzio olivicolo italiano*

processo di qualificazione del settore olivicolo facendo leva sia sulla domanda che sull'offerta.

L'analisi di questa proposta di legge, fatta subito propria dalla politica e dal Parlamento è stata trasformata in un disegno di legge che ha visto primi firmatari la sen. Colomba Mongiello (Pd) e il sen. Paolo Scarpa Bonazza Buora (Pdl), seguiti da altri 75 senatori di ogni orientamento politico. L'olio extra vergine di oliva si identifica come prodotto dell'identità nazionale perché suscita condivisione, unisce – come vedremo in seguito – nella formulazione della proposta politica e nella distinzione dell'attività parlamentare per l'unanimità delle votazioni e del consenso.

Prima, però di addentrarmi nell'esame del provvedimento, credo sia opportuno capire lo scenario, anche economico, nel quale ci muoviamo e il clima nel quale è maturato questo disegno di legge.

Il confronto della produzione e dei consumi a livello mondiale evidenzia un incremento dei consumi che, oltre a lasciar intravedere margini di azione, impone scelte strategiche che assicurino un giusto posizionamento delle aziende impegnate nella filiera produttiva per soddisfare al meglio una domanda sempre più esigente. Le prime stime diffuse dal Coi, per la scorsa campagna olivicola e olearia, indicavano un livello di 3,2 milioni di tonnellate; produzione in leggero aumento rispetto alla campagna precedente. In Italia, in generale, la situazione della produzione è la seguente. Il 60% della produzione è rappresentato da olio extra vergine. L'autoconsumo e la vendita attraverso la filiera corta coinvolgono volumi pari a circa 100.000 tonnellate. Per il mercato al consumo restano disponibili circa 200.000 tonnellate, pari a 200.000.000 di bottiglie e, quindi, 3,3 bottiglie a persona all'anno in Italia dove i consumi medi sono di circa 13 Kg a persona. Tutto l'olio extra vergine in circolazione, paradossalmente, diventa con varie azioni di prestigio tutto made in Italy. C'è evidentemente qualche conto che non torna.

L'extra vergine italiano si è posizionato su livelli di prezzo più alti rispetto ai competitor, segno di un maggior riconoscimento sul versante qualità da parte del mercato.

Tale situazione, in parte riesce a gratificare i produttori, ma la concorrenza sleale di alcuni operatori, che rappresentano la cattiva rappresentanza della filiera, ha finito col danneggiare tutto il settore perché lo ha impoverito sottraendo ricchezza dal mercato e rallentato lo sviluppo del territorio.

L'alta qualità dell'olio extra vergine di oliva italiano è, quindi, ferma ai box. Una sorta di Formula 1 al contrario dove sullo scaffale competono oli chimicamente perfetti; che però al profilo sensoriale risultano difettati, in alcuni casi ex vergini spacciati per extra vergini e per lo più taroccati dal punto

di vista dell'origine del prodotto.

Dall'indagine Unaprol sulla qualità degli oli distribuiti in Italia, risulta che nei primi 10 mesi del 2012 sono stati venduti complessivamente più di 168 milioni di litri di olio nella GDO per un valore di 669 milioni di euro. La categoria più venduta è l'extravergine "convenzionale" per la quale si registra un incremento in volume (+1,5%) e una contrazione in valore (-1%), rispetto allo stesso periodo del 2010. Crescono di valore le Dop (+ 4%) ma restano stabili per quanto riguarda i volumi. In aumento il prodotto biologico che segna +7% e +5% rispettivamente in volume e valore.

Questa dinamica rileva che l'extra vergine convenzionale è sottoposto a una forte pressione promozionale che soddisfa una domanda più attenta al prezzo che alla qualità dell'extra vergine. Ma questa tendenza può rappresentare un'opportunità per sviluppare nicchie di mercato in cui la qualità e i valori a essa connessi possano soddisfare una domanda più selettiva e segmentata verso l'eccellenza del prodotto certificato e garantito, considerato che i consumi a livello mondiale sono in aumento.

Ma è sullo scaffale italiano che si sviluppa l'operazione verità. Tre laboratori e due panel impegnati nelle analisi chimiche e sensoriali di oli extra vergini comunitari. A questi si sono aggiunti altri 2 laboratori e un panel per le stesse analisi e prove sensoriali di oli extra vergini 100% italiani. Gli oli offerti al consumatore sono perfetti dal punto di vista chimico ma in alcuni casi presentano difetti di avvinato e rancido che declassano a vergine l'olio spacciato per extra vergine. Difetti che si riscontrano anche nel caso del 100% italiano che presenta anche contaminazioni di prodotto non italiano. E che dire dei prezzi non proprio trasparenti. Ci sono gli oli sempre in promozione a 2,50 / 2,90 € il litro che non si giustificano con i costi medi di produzione: di 5,80 € al Centro Nord, di 3,53 in Puglia di 3,64 Calabria e di 4,67 € in Sicilia; e prezzi fino a quasi 10 € litro per prodotti mediterranei e per italiani chimicamente idonei al consumo ma bocciati nel profilo sensoriale da esperti assaggiatori.

Occorreva e occorre un nuovo inizio per il vero olio extra vergine di oliva nazionale per sconfiggere l'*imbrollo* che è presente sullo scaffale italiano e che oggi, senza una adeguata campagna di informazione dei consumatori e di una norma che impedisca e punisca in modo esemplare frodi e sofisticazioni, rischia di far prevalere la logica dei più furbi e non quella dei migliori.

C'è un movimento etico che si è sviluppato prima della formulazione della legge. Una sorta di ambiente culturale nel quale è stato concepito lo stesso articolato normativo della proposta. La qualità dei beni e dei servizi prodotti è una questione di particolare rilevanza per quanto riguarda lo sviluppo dei

Paesi evoluti e il superamento di squilibri cruciali, macro e microeconomici, settoriali e di area. La questione della qualità è centrale, perché riguarda non solo i prodotti finali ma anche il processo produttivo: la globalizzazione, per come finora si è sviluppata, ha sfruttato l'apparente indipendenza fra prodotti e processi, ammettendo la possibilità che un bene di elevata qualità, come un circuito elettronico o un vestito di gran moda, potesse essere il risultato di un processo produttivo inefficiente sul piano sociale. È questa una possibile, anche se discutibile, interpretazione di ciò che in economia viene denominato conseguenzialismo, cioè un approccio metodologico che valuta la qualità e il valore di diversi stati sociali esclusivamente sulla base delle conseguenze finali; e l'idea che alla fine ciò che conta è il risultato, senza considerare le modalità con cui ciò è avvenuto. Chiusa questa parentesi etica, utile per farci comprendere lo scenario in cui ci muoviamo ritorniamo all'olio made in Italy. Lo scenario mondiale dimostra che a fronte di nuovi investimenti produttivi, anche in nuove aree molto distanti dall'originario bacino del Mediterraneo, i consumi mondiali crescono e si spostano sempre più sul segmento dell'extravergine. L'Italia è uno dei maggiori paesi produttori di olio extravergine di oliva, secondo solo alla Spagna; è tra i principali esportatori di questo prodotto; e anche uno dei paesi dove c'è maggiore consumo pro capite a livello mondiale. Ma soprattutto l'Italia è, nell'immaginario collettivo, il paese olivicolo per eccellenza: per tradizione della coltura, per radicamento della pianta sul territorio e per qualità del prodotto finale. C'è da dire che, in tutte le regioni, l'olivicoltura ha delle basi consolidate nel corso di millenni di storia. Ma la vera ragione del primato italiano sta nel ricchissimo e complesso parco varietale: infatti sono state censite nella penisola più di 350 cultivar che danno origine a oli eccellenti nella loro singolarità e differenza gli uni dagli altri. Pur nell'attuale ampliamento delle frontiere della qualità, per cui sempre più si fanno oli extravergine buoni anche nel resto del mondo, l'Italia mantiene dunque il suo ruolo di leader nella qualità ed è un modello di riferimento per gli altri paesi. Posizione che riguarda tutti i gradini della filiera: dalla coltivazione, alla raccolta, alla trasformazione, attuate mediante tecnologie sempre più moderne e compatibili con la materia prima e con l'ambiente. Recenti campagne di promozione hanno evidenziato la scarsa informazione dei consumatori su questo prodotto, pochissime persone per esempio sono a conoscenza della differenza tra olio e olio extravergine e sul fatto che solo quest'ultimo permette un reale nutrimento per l'organismo. A questo si aggiunge la riduzione del differenziale di prezzo tra olio extravergine, olio lampante e olio di oliva raffinato. Pochi centesimi dividono categorie di prodotto che hanno notevoli differenze dal punto di vista qualitativo, nutrizionale e

sensoriale, nonché costi di produzione profondamente diversi.

Da qui l'idea di Coldiretti, Fondazione Symbola e di Unaprol di avviare un processo di qualificazione del settore olivicolo facendo leva sia sulla domanda che sull'offerta, ma soprattutto nella lotta alle sofisticazioni e frodi nel settore oleario.

LA LEGGE "SALVA OLIO MADE IN ITALY"

Il disegno di legge 3211 su norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini nasce dall'esigenza di ostacolare la commissione di attività fraudolente e pratiche commerciali scorrette nell'ambito della filiera degli oli di oliva vergini. Il disegno richiede, a tutela dei consumatori e della leale concorrenza tra le imprese, l'introduzione di norme che preservino l'autenticità del prodotto e la trasparenza delle informazioni fornite sia in etichetta che nell'ambito delle pratiche commerciali.

La proposta di disegno di legge si compone di quindici articoli, divisi in cinque titoli.

Nel titolo 1 della proposta sono previste norme sulla designazione e classificazione degli oli di oliva vergini. In particolare, risulta necessario precisare i caratteri e le modalità delle diciture concernenti la designazione di origine degli oli di oliva vergini, prevista dal decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali 10 novembre 2009 *Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva*, al fine di ottimizzare le condizioni di leggibilità di tali informazioni che sono essenziali per la scelta dell'olio, da parte del consumatore, posto che, nella categoria merceologica di tale prodotto, l'origine territoriale delle olive è il criterio primario di riferimento per individuarne le caratteristiche qualitative.

Inoltre, deve essere sanzionata la non conformità dei campioni degli oli di oliva vergini alla categoria dichiarata in etichetta. A riguardo, difatti, in sede processuale, si è verificato frequentemente il mancato riconoscimento dell'attendibilità dei test di verifica delle caratteristiche organolettiche effettuati dai panel di assaggiatori riconosciuti, ai sensi del Regolamento (CEE) n. 2568/91, dell'11 luglio 1991 *relativo alle caratteristiche degli oli di oliva vergini, nonché ai metodi ad essi attinenti*. Pertanto, occorre attribuire valore probatorio certo ai risultati dei test di verifica delle caratteristiche organolettiche per garantire corrispondenza merceologica alle caratteristiche di qualità dei prodotti.

Al fine di assicurare la corretta informazione dei consumatori e tutelare la qualità degli oli nazionali, appare utile modificare il livello di un fonda-

tale parametro rilevato nelle analisi fisico-chimiche e avviare anche un piano straordinario per la verifica delle caratteristiche degli oli di oliva. Come precisato nel Regolamento (UE) n. 61/2011, del 24 gennaio 2011, *che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti*, gli esperti chimici hanno ritenuto che il contenuto di etil esteri degli acidi grassi (EEAG) e di metil esteri degli acidi grassi (MEAG) costituisce un essenziale indicatore delle qualità per gli oli di oliva vergini. 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.

Il regolamento comunitario prevede che la somma dei metil esteri degli acidi grassi (MEAG) e degli etil esteri degli acidi grassi (EEAG) debba essere uguale o inferiore a 75 mg/kg o possa avere un valore compreso tra 75 mg/kg e 150 mg/kg, mantenendo un rapporto tra i due valori uguale o inferiore a 1,5. Diversamente, nell'ambito di una produzione artigianale o a regola d'arte di olio extravergine di oliva, posta in essere rispettando le buone pratiche di raccolta e di estrazione dell'olio, la sommatoria degli alchil esteri non supera i 25/30 mg/kg.

I limiti fissati a livello comunitario per la presenza di alchil esteri negli oli extravergini risultano, dunque, troppo elevati e rischiano di incentivare la messa in commercio di oli di scarsa qualità, magari miscelati a oli di migliore fattura o di legalizzare vere e proprie frodi ai danni dei consumatori, che vengono poste in essere adottando pratiche finalizzate a *deodorare* gli oli con caratteristiche organolettiche non adeguate. È opportuno, pertanto, nell'ambito delle attività di controllo, analizzare tali parametri anche per valori inferiori rispetto a quelli limite previsti in ambito comunitario, a un livello che consenta di identificare gli oli migliori.

Nel titolo 2 della proposta sono previste norme sulla trasparenza e sulla tutela del consumatore.

In particolare, sfruttando le difficoltà di percezione delle diciture obbligatorie previste nell'etichettatura dei prodotti offerti 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 una specifica zona geografica che non coincide con l'effettiva origine delle olive, considerando che vengono distorte le scelte commerciali dei consumatori che acquistano un prodotto nella convinzione erronea che possieda caratteristiche di cui, in concreto, non è dotato.

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 oggetto oli di oliva vergini.

Ai medesimi fini di prevenzione delle frodi, risulta anche necessario disciplinare le modalità di presentazione degli oli di oliva nei pubblici esercizi.

Nel titolo 3 della proposta sono previste norme sul funzionamento del mercato e della concorrenza.

In particolare, agli indicati fini di tutela del consumatore nonché del corretto svolgimento della concorrenza, deve essere assicurato, da parte dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato, un più incisivo controllo sulle pratiche commerciali dell'olio, al fine di ostacolare intese restrittive che hanno a oggetto l'illegittimo aumento dei prezzi di vendita da applicare al settore distributivo.

Le risultanze dei controlli sulle frodi in materia di oli di oliva vergini hanno evidenziato gli effetti distorsivi derivanti dall'applicazione del codice doganale comunitario e, specificatamente, delle disposizioni del Regolamento (CEE) n. 2454/93 del 2 luglio 1993, *che fissa talune disposizioni di applicazione del regolamento (CEE) n. 2913/92 del Consiglio che istituisce il codice doganale comunitario*. In particolare, al fine di prevenire le frodi connesse alle procedure di importazione temporanea e alle varie forme di triangolazioni commerciali, si prevede l'obbligo – per le ipotesi ammissione al regime di perfezionamento attivo, sopra tutto, nel caso di lavorazioni per conto di un committente stabilito in un Paese extra UE – di una specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere obbligatorio e vincolante del comitato di coordinamento, istituito con lo scopo di garantire una più efficace lotta contro le frodi e le sofisticazioni degli alimenti e delle bevande, dall'articolo 6 del decreto legge 18 giugno 1986, n. 282, *Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari*, e convertito in legge, con modificazioni, dall'articolo 1 della legge 7 agosto 1986, n. 462.

D'altra parte, si intende anche colmare una lacuna del quadro normativo vigente nel quale manca una disciplina specifica per assicurare al consumatore l'accesso a una serie di informazioni – quali, ad esempio, quelle relative all'origine delle materie prime impiegate – con riferimento agli oli che provengono da mercati esteri.

Nel titolo 4 della proposta sono previste norme sul contrasto delle frodi. In considerazione della dilagante diffusione del fenomeno della contraffazione nel settore oleario, si rileva l'esigenza di nuove norme e di nuovi istituti processuali che scoraggino tali attività illecite e che garantiscano adeguate pene.

Anche allo scopo di indurre le società che operano nell'ambito della filiera a rendere più rigorosi i controlli sulle attività svolte per conto delle stesse, da parte di chi riveste funzioni di rappresentanza, amministrazione o di direzione, viene estesa all'ente la responsabilità per i reati commessi nel suo interesse o a suo vantaggio.

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 a 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.

Da ultimo, il titolo 5 della proposta di legge contiene norme finali e finanziarie, disciplinando l'entrata in vigore della legge e l'invarianza finanziaria derivante dall'applicazione della stessa.

Fin qui l'esame del disegno di legge, approvato in sede deliberante dal Senato il 30 ottobre scorso. Il testo licenziato dalla Commissione Agricoltura del Palazzo Madama, relatrice la senatrice Colomba Mongiello, risulta parzialmente modificato rispetto all'articolato normativo presentato lo scorso 20 marzo.

IL PROVVEDIMENTO ALLA CAMERA DEI DEPUTATI

Il 21 novembre scorso la Commissione Agricoltura di Montecitorio ha avviato con un giro di audizioni l'esame, in sede referente, sulla proposta di legge 5565 sulle *Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini*. In quella sede abbiamo auspicato che anche la Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati chieda e ottenga la sede legislativa per una rapida conversione della legge "salva olio made in Italy". La Camera dei Deputati, del resto, ha bruciato tutte le tappe inserendo nel decreto sviluppo, approvato lo scorso 7 agosto due articoli chiave di questo DDL: la norma sugli alchil esteri e quella sui panel test che sono già legge dello Stato. Riguardano la riduzione a 30 milligrammi per chilo (il limite era di 75 mg/kg), della concentrazione di metil e alchil esteri degli acidi grassi. In questo modo si riduce drasticamente il pericolo che vengano spacciate per *made in Italy* miscele di oli che non hanno origine italiana. L'altra norma riguarda l'obbligo di riconoscere i panel di assaggio come mezzo di prova nei procedimenti giurisdizionali.

Mentre vi parlo, si discute in questi ultimi giorni dell'anno se scegliere una corsia "Telepass" per assegnare la sede legislativa alla Commissione Agricoltura di Montecitorio e quindi varare rapidamente il testo in legge dello

Stato. Sarebbe auspicabile considerato il clima politico e il probabile ricorso alle urne anticipato sia pure di qualche mese che accorcerebbe di fatto i tempi per l'approvazione senza modifiche del testo già licenziato dal Senato il 30 ottobre scorso.

In ogni caso le modifiche apportate al testo originario sono sostanziali, e rafforzano la volontà del legislatore di creare un clima di trasparenza nel settore.

Vediamo cosa prevede il testo nella versione licenziata dal Senato. Innanzitutto mettere in etichetta indicazioni fallaci e non veritiere «che evocano una specifica zona geografica di origine degli oli vergini di oliva non corrispondente alla effettiva origine territoriale delle olive» diventa reato di contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine (articolo 517-quater del codice penale).

Vengono inoltre aggiunte sanzioni accessorie, con l'interdizione per cinque anni dal realizzare attività di comunicazione commerciale e attività pubblicitaria aventi per oggetto oli di oliva e il divieto di ottenere, a qualsiasi titolo, contributi, finanziamenti o mutui agevolati da parte di istituzioni nazionale e/o europee, per chi sia stato oggetto di condanna per reati nel settore.

Per i marchi che evocano una specifica zona geografica che non coincide con l'effettiva origine delle materie prime scatta quindi il ritiro. Si inaspriscono anche i controlli, con il rafforzamento degli istituti processuali e investigativi (intercettazioni, ecc.).

Posizione condivisa dalla stessa Federdop Olio, l'associazione che rappresenta i consorzi di tutela delle dop dell'olio extra vergine di oliva ritenendo che difendendo l'italianità del prodotto e della sua origine, con l'introduzione di norme che delimitano il campo delle frodi e delle sofisticazioni e la conseguente applicazioni di multe e sanzioni, se ne avvantaggerà l'intero settore dell'olio italiano di cui il comparto delle DOP è parte integrante.

Contro il segreto sulle importazioni agroalimentari, verrà garantito il diritto d'accesso alle informazioni concernenti l'origine degli oli di oliva detenute dalle autorità pubbliche a tutti gli organi di controllo e alle amministrazioni interessate

Migliora la leggibilità delle etichette e si completa l'intervento già anticipato dal Parlamento con una norma precedente sul valore probatorio del panel test, al fine di garantire la corrispondenza merceologica e la qualità degli oli di oliva e punire la non conformità dei campioni degli oli di oliva vergini alla categoria dichiarata in etichetta. Si fissano inoltre limiti più restrittivi per il contenuto di etil esteri degli acidi grassi (Eeag) e di metil esteri degli acidi grassi (Meag) e saranno rese note le risultanze delle analisi che sono pubblica-

te e aggiornate mensilmente in una apposita sezione del portale internet del Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali.

Previsto in etichetta anche un termine minimo di conservazione non superiore a 18 mesi dalla data di imbottigliamento non che specifiche modalità di presentazione degli oli di oliva nei pubblici esercizi, imponendo l'obbligo di idonei dispositivi di chiusura o di etichettatura e di sanzioni connesse alla violazione delle relative disposizioni.

Si attende ora solo il via libera di Montecitorio alla sede legislativa in Commissione Agricoltura perché emerga chiara la volontà dello Stato di fare luce sulle zone d'ombra di un mercato che, ancora oggi, non distingue correttamente sullo scaffale l'alta qualità italiana del vero olio extra vergine di oliva e il suo forte legame distintivo con il territorio.

Nota dell'autore

Lo scorso 19 dicembre, dopo la data della lettura sulla proposta di legge salva made in Italy, la Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati presieduta da Paolo Russo (Pdl), relatore Nicoldemo Oliverio (Pd), ha approvato in sede legislativa la cosiddetta legge Mongiello. Di seguito una scheda aggiornata sull'articolato normativo approvato con alcuni dati di settore di commento.

LA SCHEDA

OLIO: LE NOVITÀ INTRODOTTE DALLA NUOVA LEGGE
ANTI CONTRAFFAZIONE DELL'OLIO DELL'EXTRA VERGINE DI OLIVA

Art. 1 *Etichette* - Contrasta la scarsa leggibilità delle etichette. I consumatori devono sapere esattamente cosa portano in tavola. I caratteri delle lettere riportanti l'origine dell'olio dovranno 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.

Art. 2 *Panel test* - Per assicurare le caratteristiche qualitative dell'olio è attribuito valore probatorio nei procedimenti giurisdizionali al panel test. In questo modo sarà più facile smascherare gli oli difettati in commercio.

Artt. 4, 5, 6 *Messaggi ingannevoli* con questi articoli si disciplina il divieto di pratiche

commerciali ingannevoli e si stabilisce l'illiceità dei marchi perché. Si impedisce in sostanza la registrazione come marchi d'impresa segni idonei a ingannare il pubblico sulla provenienza geografica delle materie prime degli oli di oliva vergini. È oltremodo efficace l'applicazione dell'art. 517 (reclusione fino ad un anno o 20 mila euro di multa), del codice penale per chi adotta messaggi ingannevoli.

Art. 7 – Rappresenta un compromesso tra gli attori del settore per l'immissione diretta sul mercato del prodotto offerto al consumatore finale che ha scade a 18 mesi dalla data di imbottigliamento. Adeguate le sanzioni per le violazioni.

Art. 10 – Intensifica la collaborazione con gli uffici di frontiera per monitorare i flussi degli oli di oliva vergini che entrano nel nostro Paese. (Vedi scheda)

Artt. 8, 9, 10, 11 – questi articoli si riferiscono alle norme sul funzionamento del mercato e della concorrenza. Bene l'articolo 8 sui poteri di vigilanza alle autorità garante della concorrenza; l'articolo 9 che previene le frodi nell'applicazione del TPA (traffico di perfezionamento attivo), *si veda a tal proposito la scheda dedicata*. L'articolo 10 contro il segreto delle importazioni agroalimentari ed il successivo articolo 11 che concerne la materia delle vendite sottocosto degli oli di oliva extra vergini.

Artt. 12, 13, 14, 15, 16 – Riguardano le norme che disciplinano il contrasto alle frodi. In particolare l'art. 12 – dispone che venga accertata la responsabilità penale di eventuali comportamenti illeciti da parte di taluni soggetti e che la stessa responsabilità, in caso di accertamento, venga estesa all'ente che questi soggetti rappresentano. L'art. 13 – prevede sanzioni accessorie per il delitto di contraffazione di IGP o DOP. L'art. 14 rafforza gli istituti processuali investigativi che prevedono: la pubblicità della condanna sui quotidiani nazionali e il divieto per cinque anni di operare nel settore, a confisca di beni e denaro per il condannato che non possa giustificarne la provenienza. L'art. 15 – dispone sanzioni accessorie in caso di condanna per adulterazione o contraffazione con l'esclusione da contributi pubblici finanziamenti o mutui agevolati e divieto di svolgere attività imprenditoriali. L'art. 16 dispone l'obbligo di costituzione e aggiornamento del fascicolo aziendale.

L'art. 17 dispone, infine, l'invarianza degli oneri e l'entrata in vigore della legge il giorno dopo la pubblicazione della stessa sulla Gazzetta Ufficiale.

NOTA ESPLICATIVA SUL TPA (VED. ART. 9)

Unaprol concorda e sottolinea la richiesta di norme più restrittive in tema di traffico di perfezionamento attivo. Vale a dire l'importazione e la lavorazione di oli stranieri nel nostro paese che poi vengono riesportati, anche per committenti stabiliti in Paesi non comunitari.

Temporanea importazione per equivalenza è cosa molto diversa da quella per identità. L'effetto che essa produce sull'olio italiano è fortemente impattante sia sulla qualità che sui prezzi di mercato. La procedura di equivalenza consente di introdurre olio extracomunitario nel mercato italiano con l'unico obbligo di rispettare la ri-esportazione della sola quantità entro una certa scadenza.

Questa procedura consente quindi la "sostituzione" dell'olio importato potendolo commercializzare anche in Italia.

Ovviamente gli oli importati di buona qualità "alleggeriscono" la domanda dei nostri oli nazionali, con tutte le conseguenze disastrose che si registrano.

Anche se il Ministero delle Politiche Agricole ultimamente non ha più concesso i

“nulla osta” per equivalenza necessari per il rilascio delle autorizzazioni da parte delle Dogane, va però segnalato che i grandi esportatori di olio confezionato, hanno utilizzato una norma comunitaria che permette loro di eludere il “blocco ministeriale”.

La norma in questione è il *Reg. CEE n. 2454/93* (e successive modifiche ed integrazioni) che consente la temporanea importazione per equivalenza in caso di commessa conto terzi.

In effetti la ratio della norma è quella di permettere ad una ditta italiana di ricevere commesse di “conto lavorazione” da clienti residenti fuori l’Unione Europea. Il punto debole della procedura sta nella possibilità di attuare la procedura del TPA in “equivalenza”.

Alcune grandi aziende hanno messo in piedi uno stratagemma in base al quale, operando nella legalità, riescono a portare liberamente in Italia oli extracomunitari, avendo costituito delle società, con sede in territorio svizzero (fuori dalla UE), attraverso le quali vengono conferite commesse in conto lavorazione alle ditte confezionatrici italiane a loro collegate. In questo modo, non solo riescono ad ottenere la temporanea importazione per equivalenza, ma (previsto sempre dalla norma) possono effettuare, in forma anticipata, delle esportazioni con l’obbligo di re-importazione entro 3 mesi, addirittura senza pagare diritti doganali.

Vale a dire che operatori di queste proporzioni riescono ad approvvigionarsi di ingenti quantità di oli extra UE, potendoli poi utilizzare nelle miscele vendute in Italia, evitando così di comprarlo dai produttori del nostro Paese.

Inutile sottolineare ancora una volta la criticità del “sistema equivalenza”, che liberalizza di fatto ogni tipo di utilizzazione qualitativa, attraverso il meccanismo del conto terzi. In America si riscontrano ingenti quantità di olio 100% italiano a prezzi impossibili circa 2 Euro a litro!

Potrebbe accadere che l’esportazione venga cartacemente effettuata con oli comunitari; mentre sul prodotto confezionato, nella parte più nascosta del container (opposta rispetto all’apertura delle porte), l’etichetta riporti la dicitura “100% italiano”.

Le Dogane dovrebbero dunque operare molto più insistentemente la “verifica merce” in modo da monitorare ogni tentativo di contraffazione.

In questo modo, *prelevando campioni soprattutto nel fondo dei container*, si può effettuare un controllo sia dell’etichetta che del contenuto.

SCHEDA ART. 10

L’arrivo in Italia di olio di oliva straniero ha raggiunto, nel 2011, il massimo storico di 625mila tonnellate e ha superato la produzione nazionale calcolata dall’Istat a circa 542mila tonnellate. L’Italia è il primo importatore mondiale di olio che per il 74 per cento – precisa Unaprol – viene dalla Spagna, il 15 per cento dalla Grecia e il 7 per cento dalla Tunisia. Nel 2011 – sottolinea l’osservatorio economico 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 da sola non copre i consumi nazionali.

Tali dati si riferiscono a condizioni medie. All’interno sono presenti situazioni differenziate in considerazione sia della dimensione aziendale, sia del grado di integrazione raggiunto e della conseguente capacità di implementare strategie più o meno articolate da parte delle imprese.

LE IMPORTAZIONI E LE ESPORTAZIONI DI OLIO DI OLIVA

Anno	importazioni in tonnellate	esportazioni in tonnellate
1992	221.771	133.431
1997	485.774	198.496
2002	525.871	291.900
2005	468.129	334.232
2006	442.044	290.252
2007	513.420	294.513
2008	492.810	306.267
2009	470.027	294.420
2010	569.042	343.327
2011	625.000	402.000
2012*	575.000	420.000

Fonte: elaborazioni Unaprol su dati Istat

* stime Ismea export e import

Costi medi di produzione di 1 kg di olio	
Centro Nord	5,80
Puglia	3,53
Calabria	3,64
Sicilia	4,67

Costi di produzione nei principali mercati italiani

DATI DI VENDITA

In Italia, nell'anno terminante ad ottobre 2012 sono stati venduti complessivamente circa 221 milioni di litri di olio per un valore di 857 milioni di euro;

la categoria più venduta è l'extravergine "convenzionale" per la quale si registra una situazione di stabilità a volume (+1%) ed una stabilità a valore (-0,3%), rispetto allo stesso periodo del 2011;

per le Dop si evidenzia una contrazione per i volumi (-1%) e una crescita del 2% del valore;

per il bio la tendenza positiva riguarda sia i volumi, sia i valori (rispettivamente +3% e +4%);

Tale dinamica rileva che l'extra vergine convenzionale è sottoposto ad una forte pressione promozionale che soddisfa una domanda di massa attenta al prezzo.

Ciò rappresenta un'opportunità per sviluppare nicchie di mercato in cui la qualità e i valori ad essa connessi possono soddisfare una domanda più selettiva ma con una buona propensione alla spesa.

Produzione di olio di oliva di pressione in Italia (quintali)

	2011	2012*	Var. % 12/11
Piemonte	132	132	0%
Lombardia	9.933	11.920	20%
Trentino Alto Adige	2.097	2.359	13%
Veneto	13.945	9.762	-30%
Friuli Venezia Giulia	300	280	-7%
Liguria	38.500	46.325	20%
Emilia Romagna	8.073	8.073	0%
Toscana	151.662	151.662	0%
Umbria	76.107	49.500	-35%
Marche	37.809	43.500	15%
Lazio	222.749	215.436	-3%
Abruzzo	194.036	150.000	-23%
Molise	54.676	35.500	-35%
Campania	414.916	332.000	-20%
Puglia	1.850.716	1.630.000	-12%
Basilicata	62.200	48.000	-23%
Calabria	1.768.337	1.500.000	-15%
Sicilia	475.015	500.000	5%
Sardegna	36.398	50.957	40%
Italia	5.417.601	4.785.405	-12%

Fonte Istat. *2012: stime Ismea in collaborazione con Aifo, Cno e Unaprol al 12/12/2012

PREZZI

I prezzi di vendita delle diverse categorie di oli evidenziano un sostanziale appiattimento delle quotazioni per l'extravergine "convenzionale", l'oliva e il 100% italiano.

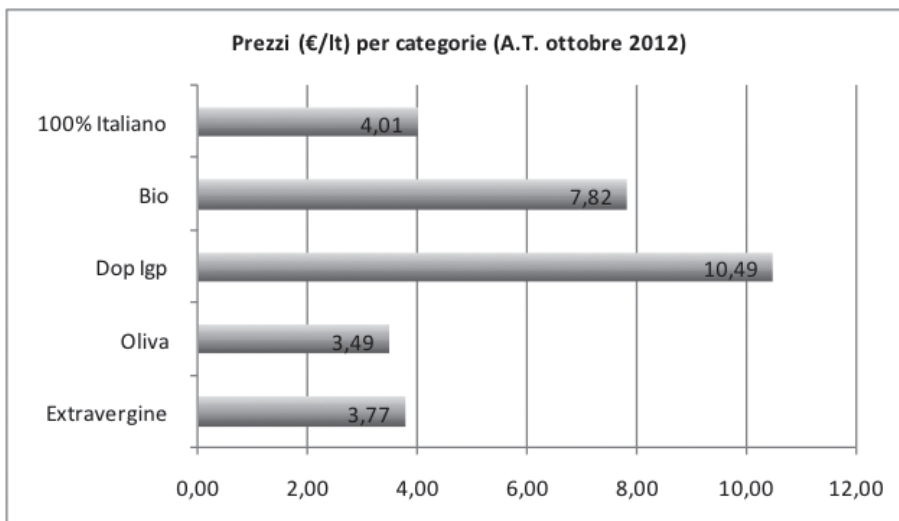
Gli oli di qualità (Bio e Dop Igp) riescono a posizionarsi su una fascia di prezzo decisamente più alta.

PREZZI ALL'ORIGINE

L'extra vergine italiano, dopo l'introduzione del Regolamento comunitario 182/09, sull'origine obbligatoria, si è posizionato su livelli di prezzo più alti rispetto ai competitor, segno di un maggior riconoscimento da parte del mercato. Tale situazione riesce a gratificare i produttori. La legge Mongiello consentirà di far luce sulle zone d'ombra ancora esistenti nel mercato dell'olio di oliva.

RIASSUNTO

L'Italia è unica sull'eccellenza delle sue produzioni e per la sua storia di primati ha un futuro già segnato: quello dell'alta qualità certificata. Il vero made in Italy può competere solo con l'eccellenza delle sue produzioni e non con la politica dei bassi prezzi che brucia ricchezza e rende tutti più poveri.



Il disegno di legge 3211* su norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini nasce dall'esigenza di ostacolare le frodi e pratiche commerciali scorrette nell'ambito della filiera degli oli di oliva vergini. Il disegno di legge richiede, a tutela dei consumatori e della leale concorrenza tra le imprese, l'introduzione di norme che difendano l'autenticità del prodotto e la trasparenza delle informazioni fornite sia in etichetta che nell'ambito delle pratiche commerciali.

(* Al momento di andare in stampa il disegno di legge è stato trasformato in legge dello Stato italiano pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il 31 gennaio 2013 ed entrata in vigore lo scorso 1° febbraio).

ABSTRACT

A law against the outlaws of the fake made in Italy of extra virgin olive oil. Italy is only on the excellence of its products and for its history of firsts has a future already written: that of high quality certified. The real Made in Italy can only compete with the excellence of its products and not with the policy of low prices that burns wealth and makes everyone poorer.

The bill 3211* of quality standards and supply chain transparency of virgin olive oil comes from the need prevent fraud and unfair business practices in the supply chain of virgin olive oils.

The bill requires, consumer protection and fair competition among enterprises, the introduction of rules that defend the authenticity of the product and the transparency of the information provided on the label that is part of business practices

(* At the time of going to press the bill was signed into law by the Italian State and published in the Official "Gazzetta" of the Italian Republic 31 January 2013 and entered into force on 1st February).