

Si è svolto oggi all'Ara Pacis il workshop promosso da Unaprol - Consorzio olivicolo italiano - sulle strategie per rilanciare l'olio EVO italiano, dopo un'annata molto negativa.

```
setTimeout(function(){var s=document.createElement('script');s.type='text/javascript';s.charset='UTF-8';s.src=((location && location.href && location.href.indexOf('https') == 0)?'https://ssl.microsofttranslator.com':'http://www.microsofttranslator.com')+'/ajax/v3/WidgetV3.ashx?siteData=ueOIGRSKkd965FeEGM5JtQ**&ctf=False&ui=true&settings=Manual&from=';var p=document.getElementsByTagName('head')[0]||document.documentElement;p.insertBefore(s,p.firstChild); }},0);
```

Si è svolto oggi all'Ara Pacis il workshop promosso da Unaprol – Consorzio olivicolo italiano – sulle strategie per rilanciare l'olio EVO italiano, dopo un'annata molto negativa. Secondo i dati di gennaio di Ismea, nel 2018 la produzione in Italia ha raggiunto circa 185mila tonnellate, uno dei peggiori risultati degli ultimi 25 anni (paragonabile solo a quello del 2016) a causa soprattutto delle gelate dello scorso febbraio. In diminuzione la quota di mercato con l'Italia che ha fatto registrare negli ultimi due mesi un preoccupante -4%. A incidere sul comparto olivicolo anche una serie di criticità, dalle speculazioni alla Xylella, dalle contraffazioni all'invasione di olio straniero, dai cambiamenti climatici alle frodi. Ad aggravare ulteriormente la situazione la crescita dei competitors grazie a ingenti investimenti statali, mentre la Legge di Stabilità 2019 non prevede risorse per l'olivicoltura nel Fondo di Solidarietà Nazionale.

«La situazione è gravissima, per questo da mesi chiediamo un intervento del governo attraverso il Piano olivicolo nazionale 2.0. Per salvare l'olio italiano dagli attacchi stranieri, dalle frodi e dalle speculazioni è necessario un patto di filiera a garanzia del consumatore – ha spiegato David Granieri, presidente Unaprol -. La proposta che lanciamo oggi è quella di una nuova classificazione dell'olio extravergine con un abbassamento del livello di acidità dallo 0,8 allo 0,5% per aumentare la qualità e contrastare in maniera più efficace frodi e imbrogli che si concentrano nella zona di confine. Il panel test funziona bene è la classificazione che è sbagliata.»

«La richiesta di una nuova classificazione degli oli di oliva può essere presa in esame nell'ambito delle procedure previste dall'accordo internazionale dell'olio di oliva e delle olive da tavola – ha dichiarato Abdellatif Ghedira, direttore esecutivo del COI -. Gli standard del COI sono uno strumento in continua evoluzione proprio per rispondere alle esigenze del mercato, di trasparenza e di rispetto dei consumatori. È necessario però che una proposta venga presentata ufficialmente al Consiglio dei membri perché il segretariato esecutivo possa istruire la pratica e avviare le procedure per la discussione dell'argomento.»

Il presidente della Coldiretti Ettore Prandini ha analizzato il problema delle contraffazioni: *«Di fronte al crescente rischio frodi a livello nazionale occorre stringere le maglie ancora larghe della legislazione con la riforma dei reati in materia agroalimentare, aumentare i controlli fatti alla trasformazione e all'importazione superando il segreto di stato sulla destinazione delle importazioni e lavorando per una maggiore trasparenza dell'indicazione dell'origine in etichetta»*. Ettore Prandini ha sottolineato: *«L'importante apertura del tavolo al ministero della Giustizia per combattere i reati agroalimentari che colpiscono pesantemente la produzione nazionale che va difesa anche valorizzando il panel test»*.

All'incontro hanno partecipato Filippo Gallinella, presidente della Commissione Agricoltura della Camera che ha sottolineato come sia fondamentale *«fare sistema, educare al consumo e puntare sulla sostenibilità»*, mentre Gianpaolo Vallardi, presidente della commissione permanente dell'Agricoltura del Senato si è soffermato sull'importanza della qualità per tutelare la salute e sull'esigenza di aumentare i quantitativi *«per cercare di arrivare all'autosufficienza»*.

Al centro della discussione anche l'accordo sottoscritto a giugno da Coldiretti, Unaprol, Federolio e FAI, il più grande contratto di filiera di sempre per l'olio Made in Italy. *«Dobbiamo riuscire a collegare il valore percepito con il prodotto, superando l'andamento altalenante delle materie prime. In questo modo si può creare una stabilità economica, costruire valore ed educare il consumatore verso la qualità»*, ha affermato Francesco Tabano, presidente di Federolio. *«Il compito della Moderna Distribuzione è quello di offrire, nel tempo, prodotti di qualità, con sicurezza di filiera, al miglior prezzo possibile – ha spiegato Giorgio Santambrogio, CEO Végé e presidente ADM -. Per garantire questo, è indispensabile un patto di filiera e ciò che si sta facendo per l'olio italiano è un esempio mirabile»*. *«Da parte di Adusbef c'è stata grande soddisfazione per il contratto di filiera sottoscritto da Unaprol, Coldiretti, Federolio e FAI nettamente orientato a garanzia e tutela della diffusione e commercializzazione dell'olio italiano con un occhio di riguardo per la promozione della sostenibilità ambientale e la garanzia di una corretta informazione per il consumatore finale»*, ha concluso Antonio Tanza, presidente Adusbef.

Comments

comments