

CONVEGNO

STRUMENTI E METODI PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

9 aprile 2013, ore 10.00

sala Mantegna, padiglione SOL & Agrifood del Vinitaly
Fiera di Verona, Viale del lavoro, 8

L'attuale configurazione del mercato alimentare presenta molti fattori favorevoli allo sviluppo delle frodi: la corsa al ribasso dei prezzi al consumo, l'aumento della complessità delle filiere, uniti al limitato livello di sensibilizzazione del consumatore, danno spazio a fenomeni eterogenei per dimensione e per gravità, che sono però ormai abituali nel nostro sistema.

Il concetto di qualità alimentare si evolve molto rapidamente: il mercato del cibo è un mercato enorme, ricco e sufficientemente stabile per quanto riguarda i volumi scambiati. Un mercato caratterizzato agli estremi da due fenomeni importanti e contrapposti: la sicurezza e l'eccellenza.

La sicurezza, o meglio la percezione del livello di sicurezza da parte dei consumatori, è minata da fenomeni ripetuti che interessano a volte il mercato globale, a volte solo situazioni locali, ma che hanno comunque una grande eco e provocano immediate modificazioni delle abitudini di consumo. Quando si verificano scandali alimentari, l'atteggiamento dei consumatori è di totale sfiducia non solo verso il sistema produttivo, ma anche e soprattutto verso i sistemi di controllo, quindi nella

capacità stessa della società di salvaguardare se stessa da fenomeni anomali. Queste dinamiche creano inoltre confusione, concorrenza sleale tra operatori e scarsa capacità di discriminazione da parte dei consumatori, preparando il terreno per la commercializzazione di prodotti fraudolenti.

In relazioni a queste dinamiche, alla rilevanza che il settore oleario ricopre nell'agroalimentare italiano e all'importanza che il consumatore attribuisce alla qualità di questo specifico prodotto, l'INEA su richiesta del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi (ICQRF) del MiPAAF, ha avviato specifiche attività di ricerca per l'individuazione di strumenti e metodi per la tutela dell'olio extravergine di oliva volte a fornire indicazioni per le azioni di controllo, evidenziando i fattori di rischio lungo la filiera e la messa a punto di un sistema di allerta per la prevenzione del rischio di frodi per il settore olivicolo tramite il monitoraggio dei prezzi dei prodotti oleari, quali olio extravergine di oliva e i prodotti oleari a qualità regolamentata, commercializzati con potenziali ribassi anomali, coinvolgendo UNAPROL.



Con la collaborazione di





PROGRAMMA DEI LAVORI

10.00 Introduzione ai lavori:

Tiziano Zigiotta, PRESIDENTE INEA

10.10 *L'Attività dell'Osservatorio per la valutazione del rischio di frodi e l'indirizzo delle attività di controllo nel settore olivicolo*

Emilio Gatto, DIRETTORE GENERALE DELLA PREVENZIONE
E DEL CONTRASTO ALLE FRODI AGROALIMENTARI ICQRF

10.30 *Il sistema di monitoraggio dei prezzi dei prodotti oleari commercializzati con potenziali ribassi anomali per l'analisi del rischio di frodi agroalimentari*

Alberto Manelli, DIRETTORE GENERALE INEA

10.50 *Il ruolo del sistema camerale nella trasparenza del mercato*

Aldo Mattia, PRESIDENTE AZIENDA ROMANA MERCATI

11.10 *I risultati di un panel test in diretta*

Maurizio Servili, UNIVERSITÀ DI PERUGIA

11.30 *Un primato italiano finalmente tutelato*

Massimo Gargano, PRESIDENTE UNAPROL

Modera:

Antonio Paolini, GIORNALISTA ENOGASTRONOMICO

A margine dell'incontro è previsto il *Panel test* realizzato da **Giulio Scatolini** (UNAPROL) e **Grazia Stanzione** (REGIONE CAMPANIA)

COORDINAMENTO INEA:

Raffaella Zucaro e Carlo Hausmann

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

Maria Oggianu, Jackeline Canevello