

## **Legge “salva olio”: quali vantaggi per i consumatori?**

**Agostino Macrì**

Unione Nazionale Consumatori

Con la pubblicazione sulla GU del 31.1.2013 della legge “salva olio” si è deciso di mettere ordine nella produzione e commercializzazione dell’olio di oliva distinguendo l’olio extravergine di intera produzione italiana, da altri oli imbottigliati in Italia, ma prodotti con oli di importazione oppure con olive importate e frante nel nostro Paese.

Per riuscire a distinguere il prodotto interamente nazionale è stato deciso di applicare dei criteri di qualità più rigorosi ed in particolare di abbassare per l’olio extravergine di oliva il limite del valore degli alchil esteri a 30 mg/kg.

Inoltre è stato stabilito che una valutazione possa essere fornita tramite un esame sensoriale effettuato mediante dei “panel test”.

Sono state previste sanzioni severe per i “frodatori” in modo da garantire ai consumatori la possibilità di poter scegliere l’olio sicuramente italiano.

Le misure indicate dal nostro Paese non hanno trovato completo accoglimento da parte delle strutture comunitarie che, di fatto, hanno “congelato” per un anno la nostra legge.

D’altra parte cercando le opinioni in materia in altri Paesi, non può sfuggire il fatto che gli olivicoltori spagnoli accusano l’industria olearia italiana di acquistare la materia prima in Spagna per poi procedere all’imbottigliamento in Italia ed esportare in tutto il mondo le bottiglie con il marchio “made in Italy”.

I consumatori trovano grandi difficoltà a capire quali siano i meccanismi che ci sono dietro le varie operazioni.

La prima cosa che vogliono sapere è se l’olio extravergine di oliva che trovano negli scaffali dei negozi o dei supermercati a prezzi ampiamente sotto i 5 euro sono sicuri o presentano qualche pericolo. Bisogna dare una risposta precisa perché l’olio è consumato in tutte le fasce di età ed è un componente essenziale della nostra dieta.

Molti acquistano l’olio direttamente dai produttori e spesso si instaurano dei rapporti di fiducia e non si hanno difficoltà a pagare il prodotto il doppio o forse più di un olio commerciale.

La ragione di questo divario di prezzo (apparentemente ingiustificato) dipende dal fatto che quello “commerciale” è tutto di importazione?

Con l’applicazione della nuova legge si deve pensare che sul mercato si troverà olio extravergine di origine italiana garantito dai controlli chimici ed anche sensoriali, ma anche olio straniero, oppure olio italiano tagliato. Si tratta di un aspetto molto delicato soprattutto perché probabilmente si tratta di oli che da un punto di vista di sicurezza sono molto simili se non del tutto uguali. Bisognerà quindi spiegare ai cittadini quali sono le ragioni per cui è opportuno scegliere l’olio di produzione interamente italiana. Bisogna anche avere la certezza che gli accertamenti analitici previsti siano sufficienti a garantire l’origine; la prova sensoriale, anche se condotta conformemente a

procedure standardizzate e con personale altamente specializzato, potrebbe non garantire l'accertamento delle differenze tra un ottimo olio spagnolo ed uno italiano.

Una certezza dovrebbe arrivare dagli oli a Denominazione di Origine Protetta controllati dai Consorzi che ne garantiscono l'origine.

Infine ci sono gli oli "biologici" di cui gli organi di certificazione fanno dei controlli di "processo".

Lo scenario che si presenta ai consumatori è piuttosto complesso e non sempre facile da comprendere. Indipendentemente dalle norme esistenti è necessario fornire delle indicazioni chiare ai cittadini in primo luogo sulla sicurezza alimentare dei diversi tipi di olio ed anche sui vantaggi che possono derivare dal consumo di prodotti interamente italiani. Solo così i consumatori avranno la possibilità di fare una scelta consapevole a tutela della loro salute ed anche degli interessi delle produzioni nazionali.

**Un annullo d'epoca su busta affrancata: già nel 1930 si faceva propaganda all'olio italiano**

