

L'OLIO E L'UNIONE

Roberto Pinton

Nel settembre del 1998 la Commissione diede via libera a Franz Fischler, responsabile agricolo della Comunità, per l'apertura di una procedura di infrazione contro la legge italiana di origine dell'olio extravergine di oliva, dell'olio vergine di oliva e dell'olio di oliva.

L'allora ministro italiano all'agricoltura (Pinto), aveva notificato alla Commissione europea in agosto l'intenzione di presentare una legge in materia di etichettatura dell'olio italiano, che era diventata immediatamente legge (con il n.313 il 3 agosto 1998) con relativa pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale.

Questa fretta contrastava con le procedure europee: la Commissione aveva già manifestato la propria intenzione di presentare un'iniziativa legislativa in materia di etichettatura dell'olio di oliva europeo (che vedeva interessati Italia, Portogallo, Spagna, Francia e Grecia); la direttiva sulle norme tecniche prevede che ogni progetto di legge da parte di uno Stato membro debba essere notificato 12 mesi prima della sua trasformazione in legge.

Le disposizioni emanate dallo Stato membro in violazione degli obblighi previsti nella direttiva sulle norme tecniche non sono opponibili ai terzi e possono essere disapplicate dai giudici nazionali: in altre parole *obblighi e sanzioni previste dalla legge non possono essere applicate*.

Non bastasse, obiezioni sulla legge italiana erano state presentate anche da due Paesi membri.

Da più parti e ripetutamente il ministero era stato invitato a rinviare di qualche mese la promulgazione della legge, ma dopo aver dichiarato *urbi et orbi* che Bruxelles non avrebbe sollevato problemi sulla normativa italiana, Pinto preferì andare per la sua strada.

La stampa italiana si scagliò contro Bruxelles, i cui burocrati sarebbero stati colpevoli dell'ennesima intrusione sui "fatti nostri", ma la responsabilità ricadeva esclusivamente su un ministero sbruffone.

Successivamente il primo comma dell'art.30 della legge comunitaria 1999 abrogò gli articoli incriminati della legge sull'etichettatura dell'olio di oliva.

L'indicazione geografica rimaneva quindi un affare dei *sol*i oli extra vergini di oliva con designazione di origine, per i quali gli Stati membri sono tenuti al controllo delle imprese di condizionamento per accertare la corrispondenza tra le designazioni di origine dei prodotti usciti dall'impresa e le designazioni di origine di quelli entrati (Reg. 2815/98).

L'anno dopo, con un documento diffuso nella seduta del Comitato speciale agricoltura del 25 giugno 2001 il Consiglio dei ministri Ue invitava la Commissione a tener conto di una serie di proposte di azioni sulla strategia della qualità dell'olio di oliva.

Si trattava di predisporre un *codice di buone pratiche* in materia di oleicoltura e un *codice di buone pratiche di frantoi*, di proporre nuove e più chiare *descrizioni delle categorie dell'olio*.

Si proponeva poi di *vietare indicazioni sulla qualità*, come la semplice indicazione del livello di acidità e di *standardizzare alcune indicazioni facoltative* (prima spremitura a freddo, sapore fruttato) nella misura in cui potessero essere codificate e classificabili.

Andava poi impostata in modo chiaro e inequivocabile la questione dell'*indicazione dell'origine, indicando in etichetta sia il Paese di raccolta delle olive che quello di produzione dell'olio*.

Tra gli altri punti, l'invito riguardava anche la messa a punto di un nuovo metodo di panel test che potesse evidenziare anche le caratteristiche organolettiche specifiche dell'olio di oliva a dop e igr, il completamento della definizione di uno schema per le analisi utilizzate ai fini della classificazione degli oli di oliva.

Si proponevano, infine, la limitazione delle vendite di olio a contenitori sigillati di capacità non superiore a 5 litri (salvo eccezioni per la ristorazione) e una collaborazione attiva con Coi e con Codex Alimentarius per l'armonizzazione degli standard.

La Commissione, successivamente, conveniva sia sull'*obbligo della descrizione della categoria dell'olio di oliva*, sul *divieto di indicazioni che evocano ingannevolmente la qualità* (come citare unicamente il grado di acidità), che sull'ammissione di altre facoltative ("prima pressione a freddo", "fruttato", ecc., purchè verificabili) e, sull'*urgente necessità di emanare una posizione chiara e libera da ambiguità sull'indicazione di origine, in base a una etichettatura che indichi il Paese di raccolta delle olive e quello di produzione dell'olio*.

Per quanto riguarda prodotti per noi inconsueti (anche se all'estero vengono non di rado collegati alla tradizione italiana: a molti sarà capitato di imbattersi in improbabili "*Italian style dressing*") come le miscele di oli di oliva con oli di semi o altri oli vegetali, alcuni Stati membri (Italia compresa) chiedono il divieto, e si è ritenuto che occorresse prevedere una nuova etichettatura esatta, più chiara e rigorosa.

Le organizzazioni agricole italiane e le Unioni nazionali delle Associazioni produttori sollecitano un maggiore chiarimento sull'origine, che renda obbligatorio indicare in etichetta il luogo di origine delle olive, ma al momento l'urgente necessità ravvisata dalla Commissione è rimasta priva di seguito pratico.

La classificazione Coi

La norma commerciale del Consiglio Oleicolo Internazionale (25/11/98) stabilisce che l'olio d'oliva è l'olio proveniente unicamente dal frutto dell'olivo, non ottenuto con solvente o con procedimenti di riesterificazione o di miscela con oli di altra natura.

L'olio d'oliva vergine è ottenuto dal frutto dell'olivo unicamente mediante procedimenti meccanici o altri procedimenti fisici in condizioni, segnatamente termiche, che non implicino alterazione del prodotto, e che non abbia subito trattamenti diversi dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. Quest'olio (che può pretendere la qualificazione "naturale") si distingue in:

Olio d'oliva vergine extra, con acidità libera massima espressa in acido oleico di 1 g per 100 g

Olio d'oliva vergine (che nel commercio all'ingrosso può essere definito "fino"), con acidità libera massima di 2 g per 100 g

Olio d'oliva vergine corrente, con acidità libera massima di 3,3 g per 100 g.

Superando il limite del 3,3% di acidità, l'olio d'oliva vergine è considerato *inadeguato al consumo tal quale*, è definito *Olio d'oliva vergine lampante* ed è destinato alle industrie di raffinazione e a usi tecnici.

Olio d'oliva raffinato è l'olio ottenuto dagli oli d'oliva vergini mediante raffinazione e, una volta tagliato con olio d'oliva vergine adatto al consumo tal quale, assume la denominazione di *Olio d'oliva*. Con trattamento al solvente della sansa di oliva, si ottiene l'*Olio di sansa di oliva*, commercializzato come *Olio di sansa di oliva grezzo* (destinato alla raffinazione per uso nell'alimentazione umana o per usi tecnici) e *Olio di sansa di oliva raffinato*, ottenuto mediante tecniche di raffinazione, tagliato con *Olio d'oliva vergine* adatto al consumo tal quale dà origine all'*olio di sansa di oliva*.

Ricapitolando, secondo la norma Coi, le denominazioni da utilizzare nell'etichettatura sono:

Olio d'oliva vergine extra (eventualmente anche "naturale")

Olio d'oliva vergine (eventualmente anche "naturale")

Olio d'oliva vergine corrente (eventualmente anche "naturale")

Olio d'oliva raffinato

Olio d'oliva (eventualmente anche "puro")

Olio di sansa di oliva raffinato

Olio di sansa di oliva.

Sempre secondo la norma tecnica Coi:

Deve essere dichiarato il nome del paese di origine.

Quando il prodotto subisce in un secondo paese una trasformazione o un ricondizionamento compreso in piccoli recipienti, deve essere considerato, per l'etichetta, come paese di origine il paese ove avviene questa trasformazione.

L'etichetta degli oli d'oliva vergini può menzionare l'indicazione della loro provenienza (paese, regione o luogo) quando questo diritto sia stato loro dato dal paese di origine e quando questi oli d'oliva vergini siano stati prodotti e condizionati, e siano originari esclusivamente del paese, della regione o del luogo menzionati.

Nell'etichetta la miscela di olio d'oliva raffinato con olio d'oliva vergine non può menzionare che l'indicazione di provenienza del paese esportatore.

Nell'etichetta dell'olio di oliva vergine extra può menzionare la denominazione di origine (paese, regione o luogo) quando gli sia stata data e secondo le condizioni previste dal diritto del paese di origine e quando quest'olio d'oliva vergine extra sia stato prodotto e confezionato e sia originario esclusivamente del paese, della regione o del luogo menzionati.

Il futuro

Le cose cambiano (cambieranno) in parte con il Regolamento CE n.1513 del 23 luglio 2001.

Non si parla ancora di *origine*, ma si prende atto che le denominazioni e le definizioni degli oli sono talvolta insoddisfacenti e possono creare confusione a consumatori e operatori, creando turbative del mercato.

Il Regolamento riduce l'acidità massima dell'*olio di oliva extra vergine* e sopprime la categoria dell'*olio di oliva vergine corrente*, inglobandola nella categoria dell'olio di oliva lampante.

Dal 1° novembre 2003 le categorie saranno:

- *Olio extra vergine di oliva*, con acidità massima di 0,8 g per 100 g

- *Olio di oliva vergine*, con acidità massima di 2 g per 100 g
- *Olio di oliva lampante*, con acidità superiore a 2 g per 100 g
- *Olio di oliva*, ottenuto dalla raffinazione dell'olio di oliva vergine, con un tenore di acidità non superiore a 0,3 g per 100 g
- *Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini*, con acidità non superiore a 1 g per 100 g.
- *Olio di sansa di oliva greggio*, ottenuto con solventi o processi fisici, o olio di oliva lampante
- *Olio di sansa e oliva raffinato*, ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansa di oliva greggio, con un tenore di acidità non superiore a 0,3 g per 100 g
- *Olio di sansa di oliva*, ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine, con un tenore di acidità non superiore a 1 g per 100 g .

Altro aspetto rilevante del regolamento è che dal 1° novembre 2003 il regime di aiuti comunitari riguarderà esclusivamente gli oliveti registrati nel Sistema di Informazione Geografica (Reg. 1638/98).

Per il momento l'indicazione dell'origine (che rimane un'urgente necessità), resta anche una facoltà e non un obbligo.

L'importante è non trarre in inganno il consumatore.

Oltre agli abituali organi di vigilanza, interviene di frequente l'Autorità garante della concorrenza e del mercato: quello dell'olio, assieme a quello delle magiche pozioni dimagranti, è uno dei settori che dà più da fare.

E l'Authority procede senza timori reverenziali nei confronti di operatori di tutte le dimensioni.

Basta ricordare la contestazione al marchio Bertolli-Lucca di esser privo di indicazioni atte a chiarire con altrettanta evidenza che il prodotto contenuto nella confezione non trova la sua origine nel territorio della provincia toscana.

Oppure il caso che ha visto la condanna di Fratelli Carli per analoghi motivi: *L'olio di oliva rappresenta un prodotto per il quale l'origine geografica delle materie prime assume particolare importanza per il consumatore, data la notorietà e l'apprezzamento di cui godono alcune specifiche zone del territorio italiano, tra cui la Liguria, per l'olio che in esse si produce.*

Da ciò deriva che, sebbene la scritta sia inserita solo sotto la denominazione sociale della società con l'intento di indicarne la sede, difficilmente essa potrà essere interpretata dal consumatore esclusivamente nel senso voluto dalla parte. Costui al contrario, proprio in considerazione della particolare rilevanza che per tale tipologia di prodotto viene attribuita alla provenienza geografica e in assenza di precisazioni di segno opposto, può essere ragionevolmente indotto a ritenere che l'indicazione sia tesa a sottolineare un pregio dell'olio Carli, costituito dalla specifica provenienza territoriale delle materie prime utilizzate. Impressione, questa, ulteriormente avvalorata dalla specificazione "Produttori di olio di oliva" inserita dopo la denominazione Fratelli Carli e subito prima dell'indicazione Oneglia. Essa potrebbe contribuire a convincere il consumatore del fatto che l'azienda curi la produzione di olio di oliva locale.

Tale persuasione risulta in contrasto con la realtà, essendo emerso nel corso del procedimento che l'olio extra vergine di oliva prodotto e commercializzato dalla società Carli è solo in minima parte di origine ligure. La società, infatti, acquista olio extravergine di oliva semilavorato e olive sia in Italia che all'estero e lo sottopone a ulteriori lavorazioni prima di imbottigliarlo e immetterlo sul mercato.

Il messaggio, d'altro canto, non contiene alcuna indicazione circa l'origine geografica dell'olio che consenta al consumatore di correggere il distorto convincimento suscitato da quanto riportato dall'etichetta. La stessa indicazione circa la sede dello stabilimento di confezionamento del prodotto (obbligatoria per legge) riportata sull'etichetta apposta sul retro della confezione, in assenza di ulteriori informazioni dalle quali si evinca che l'olio contenuto nella confezione non è di provenienza ligure, può costituire per il consumatore un elemento da cui trarre una ulteriore conferma della origine dell'olio dalla zona indicata e del conseguente possesso da parte di questo di peculiari caratteristiche e pregi.

E' ragionevole supporre che, a fronte di due olii dichiaratamente liguri, entrambi di ottima qualità, il consumatore scelga in funzione del prezzo.

E' altresì ragionevole ipotizzare che il consumatore, qualora venga informato circa l'effettiva provenienza delle materie prime con cui l'olio è stato prodotto, sia disposto a pagare un prezzo più elevato pur di acquistare un olio che provenga da una delle zone rinomate per la produzione di questo genere alimentare.

Si ritiene, pertanto, che il messaggio - in presenza delle indicazioni in esso riportate (Oneglia ecc.) e in assenza di affermazioni da cui sia possibile desumere in modo chiaro che il prodotto non proviene dalla Liguria - sia atto a recare pregiudizio al comportamento economico dei consumatori, in quanto li induce a orientarsi verso tale prodotto a preferenza di altri, presupponendo falsamente che esso, in quanto preparato con materie prime provenienti da Oneglia e quindi dalla Liguria, possieda le specifiche caratteristiche qualitative che contraddistinguono l'olio di tale area geografica rinomata nella produzione di olio di oliva.

Analogo il caso di Carapelli: *tutto il filmato appare inequivocabilmente alludere alle particolari qualità dell'olio Carapelli strettamente collegate con la sua origine fiorentina e quindi toscana, né si può ritenere che gli incalzanti riferimenti alla città di Firenze siano giustificati dalla presenza in questa zona della sede della società. Attraverso l'ambientazione della scena rappresentata (Firenze), l'accento toscano che caratterizza la parlata di tutti i personaggi (compresa quella delle protagoniste orientali), il contenuto dei dialoghi (fra colline e casolari qui c'è un olio senza pari - da noi si parla come si mangia) e degli interventi della voce fuoricampo (l'olio extra vergine di oliva ha un accento inconfondibile) si tende, senza dubbio, a sottolineare la provenienza dell'olio da tale area geografica, che - per le considerazioni esposte in precedenza - costituisce un elemento di vanto in quanto conferma del possesso da parte dell'olio di specifiche caratteristiche qualitative, senza che mai alcun cenno venga fatto espressamente all'azienda e alle sue origini.*

Tale persuasione suscitata dal filmato non trova conferma nella realtà dei fatti in quanto - come già rilevato in precedenza - l'olio extra vergine di oliva commercializzato dalla società Carapelli con il marchio Il Frant'Olio è solo in minima parte di origine toscana.

Si potrebbero citare anche il caso della Olearia del Garda (che dopo la sentenza dell'Authority in etichetta marchio semplicemente *Olearia del "G"* e avvisa che la denominazione sociale nulla ha a che fare con l'origine del prodotto) e numerosi altri.

Le delibere dell'Authority sono fondate, in quanto è evidente da parte delle aziende condannate l'intento di attribuire al prodotto qualità legate al territorio che in realtà non possiede.

Sarà impopolare, ma ritengo che considerare origine dell'olio quella del Paese in cui ha luogo il processo industriale e non quella delle olive non sia insensato, ferme restando le avvertenze a difesa della buona fede del consumatore.

E mi spiego.

Un pane può legittimamente essere dichiarato prodotto in Italia anche se la farina Manitoba arriva dal Canada (e il lievito dalla Germania), e anche il pane fa parte della grande tradizione agroalimentare italiana, dalla Ciriola Romana alla Mafalda palermitana, dalla Coppia ferrarese alla Cioppa veneta, dal Carasau sardo ai Taralli pugliesi.

Qualche norma impedisce di appiccicare un tricolore italiano a Taralli realizzati con farina estera?

La pasta può tranquillamente sventolare un *made in Italy* anche se è realizzata con grani duri ungheresi o ucraini. Si può negare l'appartenenza alla grande tradizione agroalimentare italiana della pasta?

Si vuole consentire che sia definita *pasta italiana* solo quella realizzata con i grani duri della Capitanata?

E come considerare i numerosi prodotti della norcineria *italiana* con tanto di indicazione geografica protetta che sono realizzati con cosce congelate di maiali allevati in Belgio, in Francia o in Grecia?

Ma attenzione (tanto per sedare i mugugni): per un produttore di vino da tavola (altra fetta della tradizione agroalimentare *italiana*) che acquistasse uve estere da vinificare, è non solo perfettamente lecito, ma obbligatorio fare riferimento nell'etichetta all'Italia come luogo di produzione.

Quando effettui un blend di vini singolarmente *"finiti"*, però, l'imbottigliatore è tenuto a dichiarare *"melange di vini"* (comunitari o extracomunitari).

Ritengo che questa sia una situazione corretta anche per l'olio: se franto *in Italia*, è incontestabile che sia *olio italiano*, indipendentemente dalla provenienza delle olive, così come è *romana* la Ciriola impastata e cotta a Roma con grano *canadese* ed è *made in Italy* il fusillo pastificato sul Gran Sasso con grani duri *ucraini*.

Quando, invece, si tratti di un blend di oli *singolarmente finiti*, è necessaria una norma che, come per il vino, specifichi che si tratta di un *melange di oli* (comunitari o extracomunitari).

L'intervento rivolto al consumatore per la valorizzazione dell'olio da parte delle Associazioni e del Ministero potrà ben consistere, anziché in generici richiami a natura e mediterraneità, alla spiegazione che l'olio imbottigliato in Italia è in ogni caso di qualità sana, leale e mercantile (in quanto conforme alle normative comunitarie e nazionali), che l'olio prodotto da olive italiane è opportunamente identificato da chiare diciture in etichetta (e gli operatori non perdano questa opportunità di valorizzazione), e che quello a marchio Dop possiede quel quid in più che ha fatto sì che l'UE riconoscesse la tutela.