

POLITICA NAZIONALE

Il disciplinare che istituisce il nuovo sistema è in dirittura d'arrivo ma si accende lo scontro col sistema Dop

«Alta qualità», debutto con polemiche

Aicig: gli oli a marchio Ue rischiano una cannibalizzazione – Critiche anche da Toscana e Veneto

Per il varo del disciplinare dell'olio extravergine di «Alta qualità» sono giorni decisivi. Proprio in queste settimane si stanno infatti tenendo le riunioni della Cta, la conferenza tecnica degli assessori. Nel corso delle riunioni sulle bozze di provvedimento (che istituiscono il disciplinare dell'extravergine di Alta qualità dando vita al Sistema di qualità nazionale nel settore dell'olio d'oliva) messe a punto da ministero per le Politiche agricole si stanno confrontando gli uffici tecnici degli assessorati regionali. Un primo incontro avvenuto nei giorni scorsi si è concluso senza rilievi di sorta e, se anche il secondo vertice previsto per il 18 luglio si concluderà senza particolari intoppi, i provvedimenti andranno alla Conferenza Stato-Regioni in programma il 25 luglio per il varo definitivo.

Un traguardo non da poco considerato che il percorso per arrivare a costituire un sistema nazionale di qualità per l'olio extravergine d'oliva è stato avviato già da anni. E nel tempo ha dovuto superare non poche polemiche.

I primi a sollevare dei dubbi furono i produttori che hanno sempre puntato il dito contro il Sistema di qualità nazionale (Sq) la cui istituzione è prevista

fra gli altri dal regolamento 1151/2012 meglio noto come «Pacchetto qualità»), che non è rivolto in maniera esclusiva alla definizione di un'extravergine di Alta qualità 100% made in Italy.

«Un problema che è stato però presto superato – spiegano al ministero per le Politiche agricole – perché una delle condizioni da soddisfare perché possa essere istituito un Sistema nazionale di qualità è che questo sia aperto anche ai produttori di altri paesi che vogliano associarsi al sistema italiano. Aspettando che di per sé escluda l'ipotesi che si possa realizzare un extravergine

di Alta qualità 100% italiano, escludendo quindi tutti gli altri».

Ma quella sull'italianità o meno del nuovo sistema non è l'unica polemica. Nelle ultime settimane proprio mentre all'orizzonte si intravede il traguardo, sono fioccate nuove polemiche (mosse tanto da alcune regioni quando dai consorzi di tutela) sul rischio cannibalizzazione dei marchi Dop che potrebbe essere innescato dal nuovo sistema.

Fra gli enti locali le principali polemiche sono venute in particolare da Toscana, Liguria e Veneto. Mentre per quanto riguarda i consorzi di tutela

alcuni rilievi sono stati sollevati con forza dall'Aicig, l'associazione dei Consorzi di tutela delle indicazioni geografiche.

Infatti, in una lettera inviata dal coordinatore del Comitato oli di Aicig, Giorgio Lazzaretti al ministro per le Politiche agricole, Nunzia De Girolamo, sono state sottolineate le «preoccupazioni dell'Aicig, che il nuovo sistema aumenti la confusione sull'olio extravergine d'oliva agli occhi del consumatore e che vada a sovrapporsi in modo concorrenziale a quello dei prodotti a denominazione d'origine (Dop e Igp) infliggendo a questi ultimi un colpo mortale

che ne potrebbe vedere compromessa la stessa sopravvivenza. Ci domandiamo – aggiunge Lazzaretti – se questa sia la strada giusta per difendere l'olio extravergine italiano e soprattutto se sia stata fatta una previsione per comprendere quanta produzione delle diverse regioni italiane potrebbe beneficiare di questo nuovo sistema».

Valutazioni che in prima battuta al ministero per le Politiche agricole giudicano deboli. «Sul fronte dell'interesse delle diverse regioni per il sistema di qualità nazionale – aggiungono al Mipaaf – ci limitiamo a registrare che se c'è qualche polemica questa viene da Toscana, Veneto e Liguria. Non proprio le regioni clou della produzione olivicola italiana. E che se non ci sono proteste da parte di amministrazioni come la Puglia, la Calabria, la Sicilia e la Campania (che invece coprono ben oltre i due terzi della produzione

di olio made in Italy) siamo portati a immaginare che qualche interesse, in queste regioni, ci sia».

Al Mipaaf insomma sono convinti che non sussista un reale rischio di cannibalizzazione per le Dop. «Anzi – aggiungono al ministero – abbiamo specificamente previsto un canale preferenziale per le Dop che già soddisfano i requisiti qualitativi previsti dal disciplinare dell'extravergine di Alta qualità. E che quindi potranno entrare a far parte del sistema aggiungendo alle proprie etichette la menzione «Alta qualità» senza sottostare a controlli e a costi aggiuntivi. Senza contare infine che il disciplinare allo studio e – speriamo – in dirittura d'arrivo rappresenta un'operazione di sistema dalla quale ci attendiamo importanti opportunità per l'olio italiano e che in nessun modo può essere messa in discussione da un universo di marchi Dop che hanno già mostrato i propri limiti visto che a distanza di anni dalla propria istituzione e nonostante il gran numero di riconoscimenti continuano a rappresentare meno del 4% del mercato». •



PAGINA A CURA DI
GIORGIO DELL'OREFICE

© RIPRODUZIONE RISERVATA

