

AUDIZIONE 30.10.24 XIII COMMISSIONE (AGRICOLTURA) DELLA CAMERA DEI DEPUTATI

La Federolio ritiene che le due risoluzioni *Nevi 7-00069* e *Caramiello 7-00101* pongano numerose rilevantisime questioni relative al settore olivicolo nazionale; esse forniscono altresì molti e apprezzabili spunti di riflessione.

1. Emerge palesemente dai due testi **la necessità di un aumento quantitativo della produzione nazionale di olio di oliva**; il settore della produzione conosce perfettamente le varie soluzioni che possono essere adottate riguardo a questa esigenza.

Da parte sua il settore italiano del commercio all'ingrosso e del confezionamento dell'olio di oliva collaborerà in tutte le possibili forme per il perseguimento di questo obiettivo cui in prospettiva sono legati anche la vitalità e i successi del commercio oleario italiano stesso.

Infatti una grande produzione nazionale è alla base di un grande commercio italiano, diversamente le sorti della competizione, sia sul mercato interno che in quelli di tutto il mondo, si complicano fortemente e le risoluzioni sopra indicate si fanno giustamente interpreti di questa allarmante realtà. Ne consegue che la mancanza di un'adeguata produzione nazionale potrebbe anche mettere a rischio altri pur importanti primati italiani come quelli relativi ai consumi e all'export di settore.

Bisogna però agire rapidamente e lo stesso insistito richiamo al varo del piano olivicolo nazionale non deve essere una sorta di rituale ma deve tradursi in proposte operative suscettibili di una reale e immediata implementazione.

Trattandosi quindi di aumento della produzione, è necessario e giusto, si ripete, che tali proposte vengano dal mondo della produzione; ad esso, il mondo del commercio e del confezionamento, garantisce il massimo supporto.

2. Vari sono i temi trattati nelle due risoluzioni e tra questi figura anche quello della creazione di un'unica **organizzazione interprofessionale** nazionale; al riguardo viene evocato nelle risoluzioni il modello spagnolo. Tale modello, occorre ricordarlo, è imperniato essenzialmente, se non esclusivamente, su un'operatività sul piano della comunicazione per la promozione dell'olio di oliva ovviamente spagnolo. In Italia la vicenda relativa all'interprofessione ha evidenziato serie criticità sulle quali, per la verità, le risoluzioni di cui in premessa non offrono spunti di riflessione. **La Federolio è pienamente consapevole della serietà della questione e per questo motivo si dichiara disponibile al confronto e aperta a valutare ogni soluzione.** Ciò detto, è necessario essere consapevoli delle varie implicazioni di una materia che deve essere affrontata con franchezza e con la volontà di non ripetere alcuni errori del passato.

3. Viene auspicato, in una delle risoluzioni, un confronto con la distribuzione volto alla commercializzazione dell'oggi pressoché scomparsa categoria dell'**olio di oliva vergine**.

La Federolio concorda pienamente con tale obiettivo che, va ricordato, deve collocarsi in un quadro che comprenda un'approfondita analisi di taluni aspetti dello strumento del panel test.

A tale riguardo la Federolio può rivendicare a buon diritto di essersi molto impegnata, in collaborazione con l'Ispettorato Repressione Frodi e con l'Università di Bologna, nella ricerca di un metodo volto all'accertamento delle sostanze volatili responsabili del fruttato e dei difetti degli oli di oliva vergini ed extravergini; tali studi sono imperniati sull'utilizzazione dei risultati del progetto "Oleum" finanziato dall'Unione europea.



FEDEROLIO

Federazione Nazionale del Commercio Oleario

Oggi il metodo sulle sostanze volatili è anche all'attenzione del Consiglio Oleicolo Internazionale ed è importante notare che esso non si sostituirà al panel test ma si affiancherà ad esso in una prospettiva volta a migliorare sia il controllo ufficiale sia l'autocontrollo aziendale. **Si chiede quindi, considerato il rilievo di tale ricerca, che vengano stanziati fondi adeguati a proseguire gli studi su basi ancora più solide, con lo scopo finale di affiancare, come appena detto, tale strumento al panel test.**

4. Nelle risoluzioni si parla giustamente dell'importanza della **sostenibilità ambientale**; a tale riguardo la Federolio può dire di aver già pienamente colto l'importanza di tale tematica. Infatti nel corso del 2022, **la Federolio ha ottenuto, all'interno dello schema "Made Green in Italy", il finanziamento dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica per l'elaborazione delle Regole di Categoria di Prodotto (RCP) per l'olio extravergine di oliva italiano.** Ciò colloca la Federolio stessa all'avanguardia sul fronte della valorizzazione del prodotto nazionale e della sostenibilità. Il "Made Green in Italy" realizza uno schema nazionale volontario finalizzato alla valutazione e comunicazione dell'impronta ambientale del prodotto. Le RCP sono state elaborate dopo un lavoro di circa un anno svolto dagli Uffici della Federolio, con il fondamentale supporto di un team composto dai rappresentanti di varie imprese associate e da Ambiente Italia Srl, e sono state infine pubblicate dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica sul proprio sito ufficiale, rendendole così disponibili per tutte le imprese che volessero usufruire di questo strumento. Inoltre, è chiaro come oggi la qualità non possa più limitarsi ai criteri del passato e la comunità scientifica, il mondo produttivo e il mercato stesso indicano la necessità di fare un passo ulteriore: segmentare il mercato dell'olio con un nuovo standard che risponda alle istanze di sostenibilità, ormai centrali sia per l'Europa che per i consumatori. **In quest'ottica, Federolio propone alle Istituzioni una riflessione sull'implementazione di un Sistema di Qualità Nazionale dell'Olio Extravergine di Oliva Sostenibile (SQN-OS). Questa iniziativa consentirebbe di strutturare un sistema che certifichi la sostenibilità ambientale, sociale ed economica dell'olio, trasformando il concetto di qualità in un valore integrato e concreto.** Tale proposta guarda anche in modo proattivo al Green Deal europeo, nella prospettiva di fare dell'Italia il primo Paese a certificare la sostenibilità del proprio olio extravergine d'oliva, con ovvi vantaggi competitivi per l'intera filiera.
5. Se si parla di filiera, non può non accennarsi anche alla normativa sulle **pratiche commerciali sleali nei rapporti tra imprese nella filiera agricola e alimentare** dettata dal d. lgs. 198/2021 e s.m. Tale disciplina ha subito recentemente, in Italia, significative modifiche e **a tale riguardo sarebbero utili interventi chiarificatori delle Autorità competenti.**
6. Sempre sul piano della normativa nazionale, a parere della Federolio, va tenuto conto che ormai da tempo è emersa **l'esigenza di una revisione della legge 1407/1960** recante disposizioni sul settore dell'olio di oliva in larga parte superate dalla sopravvenuta e articolata normativa europea. Tale esigenza è talmente avvertita che la revisione della legge 1407/1960 è stata anche oggetto dei disegni di legge relativi alla c.d. "Riforma Caselli" sui reati agroalimentari ai cui contenuti si rimanda. **Si rende quindi necessario un intervento di modifica dell'apparato sanzionatorio dettato dalla suddetta legge.**
7. La Federolio apprezza le proposte formulate nelle risoluzioni per un'ulteriore **valorizzazione degli oli extravergini di oliva italiani** anche sotto il **profilo salutistico.** C'è da osservare che al di là degli strumenti proposti (ad es. il Sistema di qualità nazionale), per gli oli extravergini di oliva sono stati ben poco utilizzati i **claim nutrizionali e salutistici** di cui alla regolamentazione europea applicabile.

ADERENTE ALLA CONFEDERAZIONE GENERALE ITALIANA DEL COMMERCIO E DEL TURISMO

00187 ROMA – Via XXIV Maggio, 43 – Tel. 0648888940 – Cod. Fisc.03809990587

<http://www.federolio.it>

indirizzo e-mail: segreteria@federolio.it



FEDEROLIO

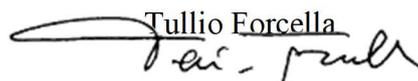
Federazione Nazionale del Commercio Oleario

Ora non vi è dubbio che la suddetta regolamentazione presenti alcuni limiti di cui non è possibile trattare in questa sede. Certo è che occorre uno sforzo delle Autorità per rendere più semplice l'utilizzazione dei suddetti *claim*, anche tramite **un'integrazione dell'ottima "Guida all'etichettatura degli oli di oliva" predisposta dall'ICQRF**, e al tempo stesso occorre rilanciare un'impostazione alla base delle attività promozionali dei decenni scorsi, attività queste finanziate con un'apposita trattenuta sull'aiuto comunitario al consumo fortemente voluta dalla Federolio e che consentirono un grande successo commerciale dell'olio di oliva in tutto il mondo.

Ebbene una delle idee-forza alla base di tali campagne promozionali consisteva nello slogan "*la salute ha un buon sapore*" e questa impostazione può essere rilanciata **unendo all'utilizzazione dei claim per sottolineare gli aspetti salutistici, l'utilizzazione delle indicazioni organolettiche** facoltative previste per gli oli extravergini di oliva per sottolineare i profili sensoriali. Il tutto nell'ambito della valorizzazione dell'origine nazionale del prodotto se del caso integrata dall'**indicazione delle cultivar**. In tale quadro sarebbe particolarmente importante l'utilizzazione nella comunicazione del "**Made green in Italy**" per aggiungere il profilo della **sostenibilità ambientale** a quelli appena sopra evidenziati.

8. Sempre in una prospettiva di **valorizzazione dell'olio extravergine di oliva italiano**, deve rilevarsi che esso è molto frequentemente **utilizzato come ingrediente di altri prodotti alimentari** anch'essi molto radicati nella tradizione italiana. Ebbene anche a tale riguardo sarebbe utilissima **un'ulteriore integrazione** della già richiamata "**Guida all'etichettatura degli oli di oliva**" curata dall'ICQRF.
9. La Federolio ritiene che debbano essere tenute comunque presenti alcune questioni tecniche che hanno interessato e che a tutt'oggi presentano grande rilevanza anche per gli oli di oliva italiani come il *phosmet* e i *mosh moah* sul piano della **sicurezza alimentare** e in relazione alle quali la Federolio ha operato per il conseguimento di equilibrate soluzioni.
10. Sul piano delle **caratteristiche chimico fisiche degli oli di oliva vergini ed extravergini** merita particolare attenzione un'idea che si sta facendo strada all'interno dei comitati tecnici del Consiglio Oleicolo Internazionale, secondo la quale, per la prima volta nella storia, verrebbero previsti limiti diversi di **steroli totali** in relazione ad alcune cultivar, creando così le basi per difficoltà anche sul piano della coerenza della normativa tecnica che non ha mai contemplato finora parametri definiti in relazione alle varietà di cultivar. **La Federolio ritiene che sarebbe decisamente utile un confronto all'interno della filiera e con le Istituzioni nazionali.**
11. In relazione al **Consiglio Oleicolo Internazionale**, si condividono le considerazioni formulate nelle risoluzioni volte al rafforzamento della **presenza italiana** all'interno del Consiglio stesso. Di tale esigenza la Federolio si è fatta sempre interprete anche negli scorsi anni.

IL PRESIDENTE

Tullio Forcella


ADERENTE ALLA CONFEDERAZIONE GENERALE ITALIANA DEL COMMERCIO E DEL TURISMO

00187 ROMA – Via XXIV Maggio, 43 – Tel. 0648888940 – Cod. Fisc.03809990587

<http://www.federolio.it>

indirizzo e-mail: segreteria@federolio.it