NEWS - 09 GIUGNO 2016

Olio di oliva un incontro dedicato alla Legge Mongiello""

STUDENTI A CONFRONTO CON LA LORO COLLEGA DELIA D'ALESIO (LUISS) AUTRICE DI UNA TESI SULLA NORMATIVA DELLA PARLAMENTARE FOGGIANA.

Un incontro-confronto principalmente tra studenti, ma non solo questo. Una dimostrazione pratica di come il tema sia tutt'altro che distante dalle nuove generazioni, ma al tempo stesso anche un'occasione per poter sviluppare – evidentemente al di fuori dei ruoli ufficiali – ragionamenti normativi e scientifici intorno e sul destino dell'olio di oliva. Soprattutto di quello italiano, specie dopo l'approvazione da parte della Comunità Europea (ad opera del suo Parlamento) delle norme che modificano la tassazione sulla quota di olio prodotto in Tunisia e importato nell'area UE. Venerdì prossimo (10 giugno, alle ore 10,30 presso l'aula magna Gianluca Montel del Dipartimento di Scienze agrarie, degli alimenti e dell'ambiente dell'Università di Foggia in via Napoli 25) l'Onorevole Colomba Mongiello prenderà parte all'incontro organizzato dal Dipartimento per analizzare più da vicino i contenuti della tesi di laurea elaborata dalla dott.ssa Delia D'Alesio, che, qualche mese, fa ha discusso col massimo giudizio possibile e relativa lode su "Sicurezza informativa, etichetta dei prodotti alimentari. Il caso dell'olio d'oliva" presso il Dipartimento di Giurisprudenza (Cattedra di Diritto agroalimentare) dell'Università Luiss Guido Carli di Roma. La dott.ssa D'Alesio (pescarese di origine), nel redigere la propria tesi ha affrontato con maturità e con un approccio scientifico degno di nota anche la legge n. 9 del 2013 "Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini" (cd. Legge "salva olio") che la parlamentare foggiana ha scritto con l'obiettivo di valorizzare l'olivicoltura di qualità e tutelare i protagonisti di questa filiera agroalimentare integralmente Made in Italy.

Alla giornata di studi prenderanno parte, oltre all'On. Mongiello, anche il Direttore del Dipartimento di Scienze agrarie, degli alimenti e dell'ambiente prof. Agostino Sevi, i docenti dell'Università di Foggia più direttamente coinvolti nello studio delle tematiche oggetto della tesi e appunto la neo laureata dott.ssa Delia D'Alesio. «Anche il nostro Dipartimento ospita studenti che si occupano di queste tematiche in maniera completa e anche piuttosto critica direi, approcciando all'argomento sia da un punto di vista scientifico che da un punto di vista più genericamente socio-economico – argomenta il prof. Agostino Sevi – tuttavia ospitare una studentessa di un'altra Università, di una delle più prestigiose Università private italiane, da un lato conferma lo spirito di confronto e totale apertura che il nostro Ateneo garantisce per questo genere di iniziative, dall'altro diventa un'occasione propizia per ospitare la Parlamentare che è materialmente stata l'autrice della Legge che adesso regolamenta questo genere di materia, soprattutto in termini di tutela e salvaguardia del prodotto Made in Italy».

La tesi affronta anche lo scetticismo con cui la Comunità Europea aveva originariamente accolto il provvedimento, fino al non semplice percorso legislativo effettuato prima di giungere alla definitiva approvazione da parte del Parlamento Italiano. La cd. Legge Mongiello è composta da diciassette articoli, divisi in cinque capi, il primo dei quali contiene le norme sull'indicazione dell'origine e classificazione degli oli di oliva vergini, stabilendo che l'indicazione non debba solo essere facilmente visibile e leggibile, ma anche apposta nel campo visivo anteriore del recipiente ed in modo da assicurare un contrasto significativo tra i caratteri stampati e lo sfondo, dunque rispetto al regolamento n. 29/2012 si specifica il posizionamento dell'indicazione, ma ciò non può essere considerato un ostacolo alla circolazione delle merci, ma una forma di tutela dell'informazione fornita al consumatore162, in linea con le finalità generali del regolamento n. 1169/2011 in materia di etichettatura, secondo cui «le etichette alimentari dovrebbero essere chiare e comprensibili per aiutare i consumatori ad effettuare scelte alimentari e dietetiche più consapevoli. Gli studi dimostrano che la buona leggibilità

costituisce un elemento importante per far sì che l'informazione contenuta nell'etichetta possa influenzare al massimo il pubblico e che le informazioni illeggibili sul prodotto sono una delle cause principali dell'insoddisfazione dei consumatori nei confronti delle etichette alimentari» e, ancora, che «le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili».

«La "salva olio" ha segnato una svolta importante nella tutela giuridica del Made in Italy – aggiunge l'On. Colomba Mongiello – perché contiene un corpus organico di norme, anche di carattere penale, immediatamente applicabile ad una produzione che ha un inestimabile valore identitario, riconosciuto perfino dall'Unesco, e deve essere distinto da prodotti analoghi che ne sfruttano la fama e il valore commerciale. Voluta dal Parlamento e approvata all'unanimità da entrambi i rami, contiene norme innovative tanto sul fronte della prevenzione (panel test, tappo antirabocco) che della repressione -intercettazioni telefoniche, sanzioni amministrative e penali, restituzione dei contributi pubblici – così potenzialmente efficaci da essere presa a modello per la costruzione di un diritto penale agroalimentare. La norma è anche presidio di sicurezza alimentare a favore dei consumatori, con la severa riduzione dei parametri chimici a garanzia della più elevata salubrità. Grazie alla "salva olio" oggi possiamo sapere con evidente chiarezza e assoluta trasparenza dove, cosa e come si produce, potendo valorizzare le peculiarità e le tipicità territoriali in un mercato sempre più globalizzato. A poco più di 3 anni dalla sua approvazione, la legge è pienamente in grado di funzionare; basta applicarla!»