IL FATTO - 02 GENNAIO 2018

Il 2018 inizia con l'IGP Olio extravergine di oliva pugliese

Dopo 2 anni di lavoro e concertazione tra le O.P. e i principali operatori regionali del settore, con la costituzione dell'Associazione di Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva di Puglia che ha realizzato la prima bozza del Disciplinare di produzione, l'iter si è chiuso – comunica Coldiretti Puglia – con l'invio dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del disciplinare all'UE per la richiesta formale di iscrizione dell'Olio di Puglia nell'elenco delle IGP (Indicazione Geografica Protetta) e la conseguente approvazione europea.

"Stimiamo che nell'arco di 4-5 mesi l'IGP sarà approvata a livello Comunitario e dalla prossima campagna – annuncia il **Presidente di Coldiretti Puglia, Gianni Cantele** – avremo l'olio extravergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta "OLIO DI PUGLIA". Il brand IGP garantirà che l'olio extravergine sia di alta qualità, con parametri chimico-fisici ed organolettici di assoluto valore, faccia bene alla salute, perché il disciplinare prevede che solo oli con un elevato livello di polifenoli – i più importanti antiossidanti naturali – possano diventare IGP, certificando le proprietà con un apposito claim salutistico in etichetta previsto dall'UE, sia un olio sempre fresco, perché dovrà essere imbottigliato entro l'anno di produzione e sia di assoluta provenienza regionale, un olio certamente "Made in Puglia" sia per la produzione delle olive , sia per la trasformazione in olio, ma anche per il confezionamento che dovrà essere effettuato a una distanza definita dal luogo di produzione".

Il marchio 'IGP Olio di Puglia' sarà ben riconoscibile per il logo distintivo – spiega Coldiretti Puglia – ripreso da un'antica moneta romana che simboleggia l'unità della regione Puglia ed il suo legame storico con la coltivazione dell'olivo.

"Abbiamo risposto – dice **Pantalaleo Piccinno, Presidente dell'Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'olio extravergine di oliva di Puglia, promotrice della IGP** – alla storica carenza di programmazione e di un vero sistema di filiera ha riproposto all'attenzione dell'opinione pubblica un paradosso tutto pugliese, ovvero forti nella produzione, deboli sul mercato, un assioma per nulla decifrabile e comprensibile che la dice lunga sulla complessità del sistema produttivo indebolito da avventurieri e speculatori. E' opinione diffusa che estendere i controlli alla tracciabilità significa ledere gli interessi delle lobby e delle multinazionali che grazie alle ormai note operazioni di "chirurgia chimica" riescono a mantenere le loro quote di mercato disattendendo tutte le regole e le norme comunitarie in vigore. Queste situazioni hanno reso l'olio d'oliva uno dei prodotti più coinvolti nell'universo delle frodi alimentari".

Dopo la riunione di pubblico accertamento di prassi, il Disciplinare è stato pubblicato sulla G.U. della Repubblica Italiana nel mese di Ottobre 2017 e poteva già essere inviato all'UE, ma sono arrivate al Mipaaf talune lettere di opposizione da parte di alcune Organizzazioni di rappresentanza e così in data 7 dicembre si è tenuta una ulteriore riunione presso il Ministero a Roma, dove l'Associazione ha risposto

puntualmente alle opposizioni e finalmente in data 22 dicembre (quindi con due mesi di ritardo rispetto al previsto) l'IGP è stata approvata dallo Stato Membro e successivamente inviata a Bruxelles.

"Nel corso dell'ultimo decennio le importazioni complessive di oli di oliva in Puglia sono cresciute rapidamente, nonostante la Puglia sia la regione più olivicola d'Europa. Gli oli stranieri vengono importati – denuncia **Angelo Corsetti, Direttore di Coldiretti Puglia** – principalmente da Spagna, Grecia e Tunisia, acquistati a prezzi più bassi rispetto al prodotto regionale e utilizzati per 'costruire' blend con oli regionali. Gli oli di oliva stranieri percorrono centinaia di chilometri in nave e/o in autobotti che non solo contribuiscono all'emissione di CO2 nell'atmosfera, ma proprio per le condizioni di trasporto si degradano. Gli oli di importazione vengono spesso mescolati con quelli nazionali per acquisire, con le immagini in etichetta e sotto la copertura di marchi storici, magari ceduti all'estero, una parvenza di italianità da sfruttare sui mercati nazionali ed esteri. Grazie al 'brand' dell'EVO pugliese resterà in Puglia il valore aggiunto della filiera olivicolo-olearia perché il marchio comunitario sarà riservato all'olio extravergine di oliva ottenuto da olive prodotte solo da oliveti impiantati nel territorio regionale ed ottenuto da impianti di trasformazione, stoccaggio e confezionamento ricadenti all'interno del territorio della regione Puglia".

La PLV (Produzione Lorda Vendibile) del comparto olivicolo-oleario è pari al 20% della totale PLV del settore agricolo, per un valore di 600 milioni di euro, così come il comparto partecipa alla composizione del Prodotto Interno Lordo dell'intera ricchezza regionale per il 3%.