

L'inchiesta La lotta a frodi e sofisticazioni, opera della piccola e grande criminalità

Dai poderi ai supermercati Il vulnerabile viaggio dell'olio

Controlli a tutto campo per tutelare qualità e affidabilità

Varrebbe la pena appellarsi ai dettami dell'Accademia delle cinque T della qualità dell'olio (territorio, tradizione, tipicità, tracciabilità, trasparenza) per avere un'idea di quanto la filiera che porta dall'ulivo alla tavola del consumatore possa essere vulnerabile. Perché, nel Bel Paese, sugli scaffali della grande distribuzione finisce troppo olio che è italiano solo di nome, e spesso anche di qualità tutta da verificare. L'olio di oliva, infatti, è un business molto appetibile, e se il piccolo truffatore locale si «limita» a falsificare il marchio o a tagliare il suo prodotto con oli scadenti o vegetali (magari di nocciola), la grande criminalità organizzata tratta sul mercato extracomunitario (con guadagni consistenti) tonnellate di olio non certificato, mettendo quindi in circolazione prodotti, quando va bene, di modesta qualità.

«In sede comunitaria i tedeschi si sono spesso lamentati della qualità dell'olio italiano — racconta il professor Lanfranco Conte, ordinario del Dipartimento Scienze Alimenti-Analisi chimica degli elementi dell'Università di Udine e tra i maggiori esperti internazionali di chimica dell'olio —. Poi si è scoperto che quell'olio, per di più imposto sugli scaffali a un prezzo massimo di 3 euro, si chiamava Mamma Mia, Vesuvio o Bella Firenze e proveniva da aziende irrintracciabili. Un prezzo irrealistico per un vero olio extravergine d'oliva che arrivasse davvero dall'Italia».

La parola d'ordine è quindi «qualità», che necessariamente fa sempre più rima con «controllo», come sottolinea Laura La Torre, direttore generale del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, che ha posto particolare attenzione al settore degli oli certificati dop (denominazione di origine protetta), attualmente 38 in Italia. «Gli operatori devono stare tranquilli, perché il ministero vigila in modo capillare e le frodi sono e saranno sanzionate duramente. Il nostro compito finale è tutelare chi di loro opera con correttezza e qualità e ci aiuta a certificare la tracciabilità, a prezzo di qualche disagio burocratico che però viene ben ripagato».

I dati provvisori 2008 del Mipaaf parlano di frodi in calo rispetto all'anno precedente

Le indagini del 2008

Settore oli e grassi

Sopralluoghi		5.632
Operatori controllati		4.687
Operatori irregolari	(%)	8,1
Prodotti controllati		10.836
Prodotti irregolari	(%)	4,1
Campioni analizzati		943
Campioni irregolari	(%)	9,7
Contestazioni amministrative		392
Notizie di reato		112
Sequestri		84
Valore dei sequestri	(euro)	1.542.081

*dati provvisori Mipaaf in corso di elaborazione



CORRIERE DELLA SERA

di un paio di punti percentuali sia sugli operatori (8,1%) che sui prodotti (4,1%) risultati irregolari ai controlli, effettuati da Repressione Frodi, forze dell'ordine, dogane e sanità. Ma un altro fondamentale passo avanti verrà compiuto il 1° luglio 2009, quando l'indicazione sull'etichetta dell'origine diventerà obbligatoria per l'olio vergine ed extravergine di oliva (la legge è stata approvata con il solo voto contrario della Grecia e l'astensione della Svezia) e verrà estesa all'intero territorio Ue. Una vera e propria dichiarazione di guerra alle frodi e alle sofisticazioni che da sempre vedono il comparto olivicolo-oleario tra i più colpiti.

Frodi che, per esempio, possono riguardare anche la scadenza dell'olio, che mediamente viene indicata in 18 mesi a partire dall'imbottigliamento. «Chiaro però che se

l'olio ha già un anno quando viene imbottigliato, i parametri stabiliti per legge vanno a farsi benedire — dice ancora il professor Conte —. È quello che può capitare con i cosiddetti oli contingenti, che arrivano in Italia da Marocco e Tunisia senza troppi controlli, in cambio di diritti di pesca o gas».

Intanto sul territorio si sperimentano nuove strade per blindare la qualità e l'affidabilità degli oli pregiati a garanzia del consumatore. È il caso del Consorzio di Tutela Olio Extravergine di Oliva Garda Dop che, come racconta la vicepresidente Laura Turri, oltre a sensibilizzare sull'argomento i giovani chef in uscita dalle scuole alberghiere locali, finanzia una ricerca isotopica sul dna dell'olio gardesano. O anche del patto di filiera ideato dal Consorzio Dop Riviera Ligure che, dice il direttore Giorgio Lazzarretti, sperimenta l'adozione di un prezzo di riferimento per le olive (non obbligatorio, ma «virtuoso») che punta a fornire al consumatore olio di qualità sicuro e a prezzi terreni, ma anche a salvare un settore dal quale i giovani si stanno allontanando inesorabilmente.

Marcello Parilli

La nuova legge

Dal 1° luglio, in tutta Europa sarà obbligatorio indicare la provenienza dell'olio vergine ed extravergine sull'etichetta delle bottiglie



I concorsi

I più prestigiosi:
Armonia-Alma,
Biol, Ercole
Olivario, Leone
d'Oro, Olio
Capitale, Orciolo
d'Oro, Sirena
d'Oro, Sol d'Oro



I numeri

La superficie
olivetata in Italia:
1.161.311 ettari
Le piante di olivo
nel nostro Paese:
238 milioni
Frantoi: **6 mila**
circa



Il prodotto

L'olio prodotto
in Italia ammonta
a **600 mila**
tonnellate circa.
Di questa
produzione quasi
l'88% proviene
dal Centro-Sud



Le varietà

Patrimonio
genetico dell'olivo
coltivato nel nostro
Paese: **538 varietà**
pari al **42%** del
patrimonio
mondiale. (Fonte
Ivalsa-Cnr)