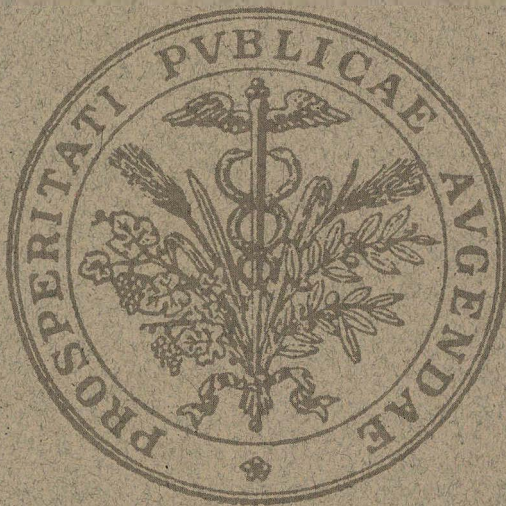


# I GEORGOFILI

Quaderni  
2001-I



## REGOLAMENTO (CE) N. 2815/98 SU “ETICHETTATURA ORIGINE OLIO DI OLIVA”

Firenze, 2001

---

STUDIO EDITORIALE FIORENTINO





# I GEORGOFILI

Quaderni  
2001-I



Incontro dibattito

REGOLAMENTO (CE) N. 2815/98 SU  
“ETICHETTATURA ORIGINE OLIO DI OLIVA”

Firenze, 10 gennaio 2001

STUDIO EDITORIALE FIORENTINO

Copyright © 2001  
Accademia dei Georgofili  
Firenze  
<http://www.georgofili.it>

Proprietà letteraria riservata

Supplemento a «I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili»  
Anno 2001 - Settima Serie - Vol. XLVIII (177° dall'inizio)

Responsabile redazionale: dott. Paolo Nanni

Servizi redazionali, grafica e impaginazione  
STUDIO EDITORIALE FIORENTINO  
Via S. Reparata 22r - Firenze  
Tel. 055 481460  
Fax: 055 4626769  
e-mail: [stedifi@tin.it](mailto:stedifi@tin.it)

## INDICE

FRANCO SCARAMUZZI	
<i>Introduzione</i>	7
FERDINANDO ALBISINNI	
<i>Lavar la testa all'asino o la designazione d'origine dell'olio di oliva</i>	9
CLAUDIO PERI	
<i>L'olio italiano è garantito dalla tracciabilità di filiera dalla produzione delle olive al consumatore</i>	23
Interventi	35
A. Pecoraro Scanio; A. Bocchini; M. Pacetti	
<i>Considerazioni conclusive</i>	45



## INTRODUZIONE

Questa Pubblica Adunanza non era prevista nel programma delle attività predisposte dall'Accademia per il quadrimestre gennaio-aprile. La sopraggiunta necessità di affrontare tempestivamente il tema odierno ha spinto ad indire questo Incontro-Dibattito subito dopo il periodo delle ferie natalizie.

La problematica, certamente nota a tutti i presenti, almeno nei suoi termini essenziali divulgati dai mezzi di informazione, può essere così sintetizzata: la filiera di ciascun prodotto agro-alimentare ha inizio dai campi e termina nelle mani dei consumatori, comprendendo tutti i vari passaggi intermedi per manipolazioni, confezionamento, commercializzazione ecc. Oggi la "qualità" può quindi essere certificata applicando precise norme atte a garantire e seguire le tracce di tutti i processi della filiera nonché le caratteristiche specifiche del prodotto finale. Lo scopo è quello di tutelare soprattutto i consumatori (da possibili inganni nella qualificazione della merce) e gli agricoltori (da possibili sleali concorrenze, con usurpazione di denominazioni per prodotti ottenuti altrove o comunque con tecniche diverse).

La Comunità Europea, con il Regolamento n. 2815/98, relativo alle norme commerciali dell'olio di oliva, ha invece considerato come luogo di origine dell'olio la zona geografica ove è situato il frantoio nel quale si è proceduto alla molitura, anziché la zona di provenienza delle olive. Ciò rompe di fatto il legame fra l'agricoltura di un determinato territorio e le sue produzioni agro-alimentari, amputando la base della filiera.

I Georgofili avevano immediatamente evidenziato («I Georgofili.



Atti dei Georgofili», s. VII, vol. XLVI, 1999, pp. 193 sgg.) gli aspetti negativi di tale Regolamento. I criteri da questo introdotti per la cosiddetta “designazione d’origine” dell’olio di oliva sono stati poi formalmente contestati dall’Italia, ma la Corte di Giustizia Europea ha respinto il ricorso.

Oggi, nel pieno rispetto delle migliori tradizioni della nostra Accademia, ci proponiamo di approfondire ogni aspetto del problema e raccogliere ogni opinione, in un confronto sereno e costruttivo. Lo scopo è sempre quello di mettere sul tappeto tutti gli elementi conoscitivi e porgere al Governo del Paese un supporto tecnico alle linee d’azione più opportune da mettere in atto per sensibilizzare l’Europa sulla necessità di garantire una razionale “traccia” dell’intera filiera di ciascun prodotto agro-alimentare (dal produttore agricolo al consumatore).

Vorremmo che lo spirito del lavoro odierno fosse improntato al desiderio di aiutare l’Europa ad aiutarci, in un impegnativo lavoro di comune interesse per la più rigorosa e trasparente tutela della qualità di tutti i prodotti agro-alimentari, senza alcuna eccezione per l’olio di oliva.

FRANCO SCARAMUZZI

FERDINANDO ALBISINNI\*

LAVAR LA TESTA ALL'ASINO  
O LA DESIGNAZIONE D'ORIGINE  
DELL'OLIO DI OLIVA

I. LA TESTA DELL'ASINO

Due anni fa, commentando il nuovo regolamento della Commissione europea sulla designazione d'origine dell'olio di oliva, era venuto immediato pensare al *passo del cavallo*<sup>1</sup>: la Commissione, costretta dalla legge italiana ad affrontare il tema dell'origine nazionale del prodotto olio di oliva, aveva ammesso una designazione nazionale del prodotto, ma aveva tuttavia scartato di lato, adottando un canone di origine, quello del *frantoio*, che appariva ben poco coerente con le ragioni e le occasioni che avevano ispirato il provvedimento.

Un altro quadrupede viene alla mente dopo la recente sentenza della Corte di giustizia<sup>2</sup>, che ha respinto il ricorso italiano contro il regolamento CE n. 2815/98<sup>3</sup>: l'*asino*, non uno qualunque, ma quello ricordato già da Massimo Severo Giannini.

\* Università degli Studi della Tuscia, Viterbo

<sup>1</sup> F. ALBISINNI, *L'olio di oliva, la Commissione europea e il passo del cavallo*, in «I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili», s. VII, v. XLVI, 1999, pp. 211-246.

<sup>2</sup> Sentenza del 14 dicembre 2000, nella causa C-99/99, *Repubblica Italiana c. Commissione delle Comunità europee*.

<sup>3</sup> Regolamento (CE) n. 2815/98 della Commissione del 22 dicembre 1998, relativo alle norme commerciali dell'olio di oliva, in *GUCE* 24.12.1998, L 349, p. 56, e successiva rettifica in *GUCE* 14.1.1999, L 8, p. 39; sulla vicenda che ha condotto all'approvazione del regolamento v., per differenziate valutazioni, L. COSTATO, *L'olio vergine di oliva tra diritto interno e diritto comunitario*,

Giannini ebbe a osservare sconsolato, con riferimento ai tentativi di riforma della P.A., che è inutile tentare di lavare la testa all'asino: si perde il tempo e il sapone.

Sembra questo il motivo conduttore di alcuni dei primi commenti apparsi sulla stampa, oscillanti fra il plaudente e il preoccupato in ragione dei diversi orientamenti, ma accomunati da una sorta di rassegnata convinzione sull'inutilità di combattere con quelle che sono comunemente intese come non discutibili «regole europee»<sup>4</sup>.

In questo caso, però, nonostante sapone e spazzole siano state largamente inadeguate alla bisogna e lo stesso lavatore si sia rivelato candidamente ingenuo rispetto alle malizie di un asino stagionato ed esperto, mi sembra si debba concludere, al contrario, che *la fatica non è stata inutile*.

Sicché, se apparivano affrettati e sostanzialmente immotivati i giudizi favorevoli sul regolamento espressi nell'immediatezza della sua approvazione anche in ambienti vicini al MiPA (e piace qui ricordare che la pronta iniziativa dell'Accademia ha concorso – unitamente alla sensibilità dei componenti dell'epoca della Commissione Agricoltura della Camera – a sollecitare alla proposizione del ricorso un Governo che appariva piuttosto restio all'iniziativa), altrettanto immotivata risulterebbe oggi una valutazione pessimistica degli esiti della sentenza, pur con quanto di contraddittorio e di non convincente è in essa presente.

Un'analisi compiuta della decisione, nella sua parte motiva (anche per confronto con le difese proposte dalla Commissione), induce a prendere atto che sono stati compiuti passi probabil-

---

in «Riv. dir. agr.», 1998, I, 553, e le mie note *La Commissione europea e l'etichettatura dell'olio di oliva*, in «Dir. dell'Agr.», 1998, 465; *Ma l'Europa è dalla parte dei consumatori? Il caso della legge sull'etichettatura dell'olio di oliva*, in «Dir. giur. agr. amb.», 1999, 73.

<sup>4</sup> Si stacca dal coro il ben diverso orientamento di F. SCARAMUZZI, *Etichettatura dell'olio, problema aperto*, in «L'Informatore agrario», 1/2001, 16, il quale sottolinea la necessità di «impegnarci più che mai per far accettare a tutti i livelli europei i principi fondamentali che sono alla base di una razionale tutela dell'origine e della qualità dei prodotti agroalimentari, senza alcuna eccezione per l'olio di oliva».

mente neppure sperati all'inizio del dibattito parlamentare della legge italiana<sup>5</sup>, e che la sentenza, lungi dal precludere definitivamente passi ulteriori, in realtà conferma l'utilità di un metodo, che non teme di sottoporre a critica e a confronto anche principi e canoni della politica della produzione e del commercio dei prodotti agro-alimentari a lungo proposti come una sorta di eterna tavola delle leggi.

## 2. UNA SENTENZA ALLO STATO DEGLI ATTI

Un'osservazione preliminare: «Agrisole» del 22-28 dicembre 2000 ha aperto con un articolo, intitolato *Disco rosso per l'olio made in Italy*, con questa affermazione «La Corte di giustizia ha *definitivamente* chiuso le porte all'olio di oliva "made in Italy"»<sup>6</sup>.

Si tratta di un commento errato e fuorviante. La sentenza della Corte di Giustizia non è affatto *definitiva*. In generale, perché secondo principi da tempo acquisiti la Corte non si ritiene vincolata ai propri precedenti<sup>7</sup>; con specifico riferimento alla decisione in tema di etichettatura dell'olio di oliva, perché questa è assunta non

<sup>5</sup> L. 3 agosto 1998, n. 313, "Disposizioni per la etichettatura d'origine dell'olio extravergine di oliva, dell'olio di oliva vergine e dell'olio di oliva", v. il commento di S. MASINI, *Etichettatura dell'olio di oliva (osservazioni alla l. 3 agosto 1998, n. 313)*, in «Dir. dell'Agr.», 1998, 491.

<sup>6</sup> L'articolo, a p. 8 del periodico, continua: «Infatti nei giorni scorsi i magistrati comunitari, in linea con le conclusioni dell'avvocato generale espresse a settembre, hanno respinto il ricorso della repubblica Italiana contro il regolamento Ue 2815 del 1998 (che definisce le norme commerciali per l'olio di oliva) con una sentenza che a Lussemburgo definiscono "definitiva" e alla quale "l'Italia dovrà adeguarsi"».

<sup>7</sup> Cfr. le notissime sentenze 15 dicembre 1993 nella causa C-292/92 *Hunermund*, e 24 novembre 1993 nelle cause riunite C-267 e C-268/91 *Keck*, entrambe in «Foro it.», IV, 1994, 329, con nota di G. TESAURO, e 17 ottobre 1990 nella causa C-10/89 *Hag*, in «Foro it.», 1991, IV, 121, con nota di R. PARDOLESI, che ironicamente osservava: «La tentazione da vincere (impresa nient'affatto semplice) è quella di concludere che un'interpretazione dell'ordito comunitario tenga sin quando vale ad aprire il varco transfrontaliero a interessi teutonici, salvo venir meno a tavole rovesciate».

tanto in ragione di affermazioni di principio quanto piuttosto *per carenza di istruttoria e di prova*<sup>8</sup>. Ed ancora di recente, nella notissima sentenza della Corte di giustizia sull'imbottigliamento in zona d'origine del vino spagnolo Rioja<sup>9</sup>, la Corte di giustizia ha riconosciuto di poter tornare sui propri passi (anche con riferimento alla medesima normativa e al medesimo prodotto), quando alla Corte siano presentati «elementi nuovi destinati a dimostrare che i motivi su cui è basata la condizione controversa sono idonei a giustificarla»<sup>10</sup>.

### 3. L'ASSENZA DI IDONEA DOCUMENTAZIONE TECNICA DA PARTE DEL GOVERNO ITALIANO

Nel caso dell'etichettatura dell'olio, su quattro questioni la Corte ha deciso sulla base di un'istruttoria tecnica svolta dalla sola Commissione, ma non contrastata dall'Italia sul piano della tecnica prima ancora che su quello giuridico, laddove sarebbe stato non disagevole dimostrare l'infondatezza scientifica degli assunti invocati dalla Commissione e fatti propri dall'avvocato generale e poi dalla Corte: a) quanto al ruolo giocato dalle tecniche di molitura nella determinazione delle caratteristiche dell'olio e alla prevalenza di tali tecniche ai fini della «qualità dell'olio, specialmente per il gusto, il profumo e il colore» rispetto «sia alle diverse condizioni climatiche e ambientali del luogo in cui sono coltivate le olive, sia alle diverse varietà di olive coltivate»<sup>11</sup>; sarebbe stato sufficiente riferire all'avvocato generale di nazionalità tedesca, e ai componenti del collegio giudicante (pure presieduto da un autorevole giudice italiano) della banale e semplice esperienza di chiunque abbia frequentato un frantoio nel periodo della molitura, circa le evidenti differenze fra oli ot-

<sup>8</sup> V. i punti 28, 29 e 35 della sentenza, ove si sottolinea che la decisione è adottata «In mancanza di un qualsiasi principio di prova prodotto dal governo italiano», e i punti 42 e 52 delle conclusioni dell'avvocato generale.

<sup>9</sup> Corte di Giustizia, 16 maggio 2000, nella causa C-388/95; per i primi commenti cfr. M. BORRACCETTI, *La tutela del vino di qualità può ammettere una deroga al divieto di misure di effetto equivalente: il caso Rioja*, «Riv. dir. agr.», 2000, II, 306; D. BIANCHI, *In vitro veritas*, «Dir. giur. agr. amb.», 2001, 24.

<sup>10</sup> Punto 35 sent. ult.cit.

<sup>11</sup> Punto 28 della sentenza.

tenuti nella medesima giornata dal medesimo frantoio con olive di diversa qualità o provenienti da differenti produttori, per dimostrare l'evidente insostenibilità tecnica di quanto affermato dalla Commissione a sostegno delle proprie scelte. Sempre sul piano tecnico una disamina (neppure sommariamente offerta in giudizio dall'Italia) circa i diversi metodi di molitura adottati nei paesi della comunità avrebbe dimostrato che non esiste, ad esempio, un "metodo italiano di molitura", attesa la varietà di tecniche adottate anche all'interno della stessa regione e fra frantoi distanti pochi chilometri tra loro.

b) Quanto al fenomeno del commercio internazionale di olive destinate alla molitura, l'avvocato generale e la Corte hanno dato decisivo rilievo alla circostanza che «La Commissione [ha prodotto] statistiche secondo le quali gli scambi di olive destinate alla produzione di olio di oliva sarebbero trascurabili»<sup>12</sup>; la difesa dell'Italia non ha prodotto alcun dato statistico e soprattutto non ha neppure menzionato nel corso del giudizio l'esistenza di un regolamento, approvato dalla stessa Commissione pochi anni fa, *il regolamento (CEE) n. 104/91 della Commissione del 16 gennaio 1991, relativo all'importazione di olive nella Comunità*<sup>13</sup>, nel quale la Commissione dava espressamente atto «che il volume delle importazioni nella Comunità di olive destinate alla produzione di olio alimentare da paesi terzi non fa che aumentare»<sup>14</sup>, e introduceva uno specifico sistema di monitoraggio e controllo di tutte le olive importate destinate alla molitura e di tutto l'olio così ottenuto, imponendo una cauzione, al fine di escludere che tale olio possa beneficiare di aiuti riservati al solo «olio d'oliva ottenuto da olive prodotte nella Comunità». Dell'esistenza di tale regolamento, *tuttora vigente*, singolarmente non ha fatto menzione alcuna delle parti nell'intero corso del giudizio. Eppure la stessa esistenza del regolamento smentisce le tesi della Commissione circa l'irrilevanza statistica e la non convenienza economica del commercio internazionale di olive destinate alla molitura. La riduzione del traffico di olive dopo l'introduzione

<sup>12</sup> Punto 29 delle conclusioni dell'avvocato generale.

<sup>13</sup> GUCE L 012 del 17 gennaio 1991, p. 21.

<sup>14</sup> 1<sup>^</sup> considerando.

del regolamento n. 104/91 e l'applicazione dei controlli da esso disposti costituisce – se mai – argomento idoneo a dimostrare come l'esclusione dagli aiuti comunitari alla produzione e al consumo di olio di oliva abbia modificato i bilanci delle imprese, rendendo meno profittevole un'attività che sino a quel momento «non faceva che aumentare»; reciprocamente la possibile attribuzione di una pregiata provenienza nazionale a olio ottenuto dalla molitura di olive di provenienza estera può rendere profittevole un'attività oggi ritenuta poco remunerativa.

c) Quanto alla maggiore facilità di controlli esercitati sui frantoi rispetto a controlli esercitati sui produttori di olive, l'Italia ha ommesso di produrre in giudizio i dati del proprio schedario oleicolo, nonché i dati acquisiti dall'AIMA in ogni campagna attraverso le dichiarazioni di lavorazione delle olive (Mod. F), nelle quali risultano analiticamente indicate tutte le olive prodotte e consegnate per la molitura, con specifica indicazione dell'azienda di produzione; le informazioni sull'origine delle olive e del relativo olio sono dunque già oggi disponibili. Né si poneva un problema di analitica distinzione fra le singole partite di olio stoccate in un unico serbatoio presso il frantoio, atteso che la designazione di origine nazionale avrebbe richiesto una separata identificazione solo delle partite di olio in ipotesi ottenute con la molitura di olive provenienti da altro Stato, e secondo le tesi della Commissione si tratterebbe di fenomeno assai ridotto, come tale agevolmente identificabile. Del resto, già oggi, in applicazione del regolamento 104/91 soprarichiamato, le partite di olive di provenienza extracomunitaria e l'olio ottenuto con la molitura di queste olive sono separatamente identificate e normate.

d) Da ultimo, quanto alla dedotta illegittimità della norma del regolamento che ammette la registrazione di un marchio in contrasto con le prescrizioni introdotte dal nuovo regolamento sulla designazione di origine anche dopo la sua pubblicazione e sino al 1 gennaio 1999, l'avvocato generale riconosce che «Si deve ammettere che la fissazione del 1 gennaio 1999 come termine ultimo per la registrazione di un marchio, alla luce della pubblicazione del regolamento sull'olio di oliva n. 2815/98, avvenuta il 24 dicembre 1998, apre una possibilità di eludere la normativa dello stesso regolamento mediante la registrazione di un mar-

chio»<sup>15</sup>, ma la Corte respinge il motivo di ricorso «in mancanza di un qualsiasi principio di prova prodotto dal governo italiano».

È stato sufficiente un controllo molto artigianale presso lo sportello (tuttora non aggiornato) dell'Ufficio Brevetti e Marchi, per accertare che dal 23 al 31 dicembre 1998 sono stati depositati per la registrazione numerosissimi marchi in tema di olio di oliva, da "Olio bello", all'"Olio extra vergine di oliva Terre dei Medici, con raffigurazione di sfondo di una basilica con campanile e cupola", alla "Autentica trattoria all'olio di oliva", senza trascurare nei mesi immediatamente precedenti (in cui si era aperto il dibattito sulla legge italiana e sul progetto di regolamento comunitario) "L'arte italiana dell'olio di oliva" o "Pizzaiolio sottolineato da una coccarda riportante i colori della bandiera italiana".

Il governo italiano non ha prodotto alcuna documentazione sul punto, e il motivo di ricorso, pur riconosciuto teoricamente convincente dall'avvocato generale, è stato respinto per mancanza di prova.

Si deve dunque convenire che, già alla stregua delle motivazioni adottate, la Corte di giustizia non ha affatto «definitivamente» chiuso le porte all'olio di oliva «made in Italy», e che un'adeguata documentazione tecnico-scientifica avrebbe potuto condurre (e ben potrà condurre in futuro) a esiti esattamente opposti, pur ove i principi di diritto oggi enunciati dalla Corte restino immutati.

#### 4. L'INCERTA ORIGINE DEI PRODOTTI AGRICOLI

Sul piano dei generali principi di diritto, l'aspetto certamente più delicato dell'intera motivazione è lì ove la Corte afferma: «Ne consegue che non si può trarre dalla normativa invocata dal governo italiano un principio generale in base al quale l'origine dei vari prodotti agricoli debba esser inderogabilmente e uniformemente fissata in funzione della zona geografica in cui questi ultimi sono coltivati»<sup>16</sup>.

Va detto che in alcuni dei provvedimenti comunitari più recen-

<sup>15</sup> Punto 51 delle conclusioni dell'avvocato generale.

<sup>16</sup> Punto 24 della sentenza.



ti, dai regolamenti per l'etichettatura della carne bovina<sup>17</sup>, agli Orientamenti comunitari per gli Aiuti di Stato nel settore agricolo<sup>18</sup>, al Libro bianco sulla sicurezza alimentare<sup>19</sup>, può essere individuata una linea comune, che muove nel senso della piena tracciabilità dell'intero percorso di filiera, quale unica garanzia insieme della qualità e salubrità degli alimenti e della corretta concorrenza sul mercato.

In questo senso l'affermazione della Corte (peraltro in larga misura condizionata dalla carente istruttoria in fatto – come si è detto – oltre che dalla stessa mancata prospettazione in diritto di quanto di nuovo è emerso negli ultimi due anni) può apparire come un momento di chiusura rispetto alle domande dei consumatori e degli agricoltori.

Occorre peraltro ammettere che nell'oggi la normativa comunitaria di impianto generale, pur intervenuta più volte sul tema cruciale dell'origine dei prodotti, non propone indicazioni uniformi e si muove in una condizione di grave incertezza accresciuta dalla perdurante confusione dei linguaggi fra prodotti agricoli e alimentari, e fra origine di un prodotto agricolo e origine di un alimento<sup>20</sup>.

<sup>17</sup> Regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio del 21 aprile 1997 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine; regolamento (CE) n. 2772/1999 del Consiglio del 21 dicembre 1999 che stabilisce le regole generali per un sistema di etichettatura obbligatorio delle carni bovine; regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000, che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio.

<sup>18</sup> 2000/C 28/02, in GUCE, 1 febbraio 2000; v. in particolare la definizione di prodotto agricolo contenuta all'art. 2.3, secondo cui «Ai fini dei presenti orientamenti, per trasformazione di un prodotto agricolo si intende il trattamento di un prodotto agricolo, in esito al quale il prodotto ottenuto rimane comunque un prodotto agricolo, come ad esempio l'estrazione di succo di frutta o la macellazione di animali da carne».

<sup>19</sup> Bruxelles, COM (1999) 719 Final, e la «*farm to table policy*» ivi fortemente sostenuta.

<sup>20</sup> Esemplificativamente si può ricordare che:

– la direttiva sull'etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari (Diret-

## 5. VERSO LA TRACCIABILITÀ DI FILIERA

Proprio ove il confronto venga operato fra la perdurante incertezza della disciplina di generale applicazione e quanto ad oggi acquisito in esito al regolamento n. 2815/98 e alla decisione della Corte di giustizia, si deve prendere atto che con l'etichettatura di origine dell'olio vergine di oliva sono stati compiuti passi significativi in direzione della tracciabilità di filiera, con un'indubbia valorizzazione del momento della produzione agricola, al di là delle stesse formule utilizzate e delle residue antinomie.

Con estrema sommarietà si può osservare:

a) a partire dall'iniziativa di legge italiana, è stato radicalmente sovvertito il principio più volte autorevolmente espresso dagli uffici della Commissione europea, secondo cui: «I requisiti per la concessione dei marchi nazionali di qualità dovrebbero riguardare esclusivamente *le caratteristiche intrinseche dei prodotti agricoli e alimentari*. In particolare, qualunque requisito che avesse per effetti di limitare la concessione del marchio in funzione dell'origine o provenienza geografica dei prodotti sarebbe contrario all'articolo 30 del Trattato» e configurerebbe «una violazione delle norme in tema di concorrenza, in quanto il marchio e il segno di cui trattasi possono favorire i prodotti nazionali a scapito dei prodotti provenienti da al-

---

tiva del Consiglio n. 79/112/CEE del 18 dicembre 1978) utilizza genericamente la formula "origine o provenienza" senza specificarne il contenuto, pur insistendo sull'esigenza di non indurre in errore il consumatore circa l'origine o la provenienza "effettiva" del prodotto alimentare; sicché appare davvero di difficile applicazione un canone di "effettività", il cui contenuto non è precisato dalla norma;

– la direttiva sulla pubblicità ingannevole del 1984 (Direttiva del Consiglio n. 450/84/CEE del 10 settembre 1984) fa riferimento alla «origine geografica o commerciale», confermando la natura polisenso del termine, riferito sia a un territorio che a un'impresa;

– la direttiva sui marchi del 1988 (Direttiva del Consiglio n. 89/104/CEE del 21 dicembre 1988) non fa menzione dell'"origine", ma utilizza l'espressione «provenienza geografica del prodotto o del servizio», attribuendo così alla provenienza un significato territoriale e non d'impresa.

In argomento sia consentito rinviare al mio *L'origine dei prodotti agro-alimentari e la qualità territoriale*, in «Riv. dir. agr.», 2000, I, 23.

tri Stati membri»<sup>21</sup>; sicché sarebbe illegittima, per contrasto con le regole del commercio tra gli Stati membri, qualsiasi norma che, al di fuori delle tassative ipotesi previste dal regolamento 2081/92, in ipotesi introduca segni identificativi della sola origine territoriale, prescindenti da una documentata rilevabilità di precipue qualità o caratteristiche del prodotto, inteso nella sua materialità. La Commissione, insomma, sino al regolamento sull'etichettatura d'origine dell'olio di oliva, aveva a chiare lettere negato all'origine territoriale dei prodotti in quanto tale una connotazione spendibile nel senso della «qualità»<sup>22</sup>.

Con il regolamento è divenuta norma applicabile nell'intero territorio europeo, e non solo in Italia, quella che assoggetta a regole precise la designazione di origine nazionale del prodotto olio di oliva, in presenza di requisiti esclusivamente territoriali, e senza che alcun rilievo sia attribuito a qualità organolettiche o fisico chimiche dei prodotti; in altre parole si è affermata *una qualità di processo non riproducibile* (del resto da tempo nota e apprezzata nella comunicazione rivolta al consumatore) in luogo di *una riproducibile qualità di prodotto* che nella sua apparente obiettività *in realtà premia i processi industriali rispetto a quelli agricoli territorialmente stabiliti*.

b) Il confine di filiera si è spostato all'indietro, con una secca negazione delle tesi sin qui sostenute dall'industria di trasformazione, confezionamento e imbottigliamento, che assumeva doversi privile-

<sup>21</sup> Così la Commissione nella comunicazione inviata nel settembre 1998 al governo italiano, nella quale formula osservazioni e censure sull'art. 7 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173, che prevede l'istituzione di un «marchio identificativo della produzione nazionale».

<sup>22</sup> «Poiché infatti i marchi nazionali di qualità devono essere accessibili senza discriminazione a qualsiasi produttore della Comunità e i relativi requisiti non possono riguardare l'origine o la provenienza dei prodotti, qualsiasi indicazione dell'origine o della provenienza dei prodotti o della nazionalità o della localizzazione geografica del produttore rischierebbe di indurre in errore i consumatori e sarebbe quindi illegale sotto il profilo del diritto comunitario» – così prosegue la Commissione nella comunicazione richiamata *supra* alla nota 21. Cfr. ancora di recente S. VENTURA, *I limiti giuridici delle denominazioni nazionali di qualità*, relazione al Convegno di Bologna del 10 settembre 1999, su «I prodotti tipici: riconoscimento, commercializzazione, difesa e norme igieniche. Il ruolo dei Consorzi».

giare la *miscelazione* come attività connotante la qualità del prodotto olio vergine di oliva.

Giova ricordare che ancora di recente, in un noto caso deciso dalla Autorità garante della concorrenza e del mercato, una ben conosciuta società oleicola con sede in Umbria, aveva sostenuto che «la peculiarità dell'olio extra vergine di oliva è data dalla miscelazione di oli extra vergini di oliva di diversa provenienza al fine di ottenere un prodotto con le caratteristiche chimico-fisiche richieste dalla normativa e con caratteristiche organolettiche peculiari e costanti nel tempo»<sup>23</sup>.

Parimenti il caso Unilever/General Foods, deciso pochi mesi fa dalla Corte di giustizia<sup>24</sup>, è stato sollevato da una notissima multinazionale degli alimenti in riferimento a un prodotto ottenuto attraverso la miscelazione di oli di diversa provenienza (italiano, spagnolo e greco), rivendicandosi anche in quel caso valore decisivo all'attività industriale di miscelazione ai fini dell'origine del prodotto.

Paradossalmente l'industria di trasformazione, apparentemente vincente per aver bloccato con grande efficacia e tempestività la legge italiana (operante solo in Italia), ha finito per accelerare l'introduzione sull'intero mercato europeo di regole di etichettatura che, valorizzando la molitura anziché la miscelatura, spostano all'indietro (in direzione del produttore agricolo) il momento rilevante ai fini dell'origine (e così della qualità come percepita dal consumatore), e così *ha finito per favorire la generalizzata adozione di regole che contrastano proprio le pratiche sin qui seguite dall'industria*.

c) Ma l'elemento di decisivo rilievo, ai fini del governo del mercato e delle regole dello scambio, è proprio nella pronuncia della Corte di giustizia, lì ove questa – sulla scorta anche di conformi difese della Commissione – dichiara infondato il motivo del ricorso italiano

<sup>23</sup> È il caso Monini, deciso dall'Autorità garante per la concorrenza e il mercato, il 18 dicembre 1997, con provvedimento n. 5564.

<sup>24</sup> Corte di giustizia, 26 settembre 2000, nella causa C-443/98, *Unilever Italia Spa c. Central Food Spa*: con un uso alternativo del diritto, una nota multinazionale dell'olio è riuscita a far dichiarare l'inefficacia della legge italiana sull'etichettatura per ragioni solo procedurali, legate alla mancata osservanza del periodo di *standstill*.

relativo all'origine dell'olio extracomunitario e al significato da attribuire al richiamo all'art. 24 del codice doganale comunitario<sup>25</sup>.

Il ricorso italiano sul punto riprendeva una preoccupazione espressa proprio nell'incontro di due anni fa in Accademia, secondo cui il rinvio a tale norma avrebbe potuto far attribuire un'origine nazionale a oli ottenuti in Italia attraverso la miscelazione di oli di provenienza extracomunitaria. Il richiamato art. 24 dispone infatti: «Una merce alla cui produzione hanno contribuito due o più paesi è originaria del paese in cui è avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale, economicamente giustificata ed effettuata in un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo o abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione», con conseguente timore che la *miscelatura*, in ipotesi costituente *ultima lavorazione sostanziale* (secondo le già richiamate tesi dell'industria), venisse assunta come criterio per sé solo sufficiente a determinare l'origine dell'olio, a prescindere dalla provenienza dei singoli quantitativi di oli così miscelati.

Tale preoccupazione è stata espressamente fugata dalla pronuncia della Corte, che ha testualmente concluso sul punto: «Per essere posto in commercio come merce originaria di uno Stato membro o della Comunità, un olio “extra vergine di oliva” o un “olio di oliva vergine” deve perciò soddisfare i requisiti di cui all'art. 3, n. 2 del regolamento impugnato»<sup>26</sup>.

Gli agricoltori italiani, dunque, con la reiezione del motivo di ricorso relativo al codice comunitario, in realtà hanno conseguito un decisivo successo proprio in riferimento alla pratiche commerciali che erano state all'origine delle proteste dei produttori oleicoli pugliesi, e quindi della presentazione dell'iniziativa legislativa italiana: le navi cisterna cariche di oli provenienti da paesi extracomunitari (a basso costo della manodopera, e spesso con scarse garanzie di qualità) non possono più rifornire stabilimenti di miscelazione e

<sup>25</sup> Regolamento (CEE) n. 2913/92 del Consiglio, del 12 ottobre 1992, che istituisce un codice doganale comunitario, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 82/97 del Consiglio, del 10 gennaio 1997.

<sup>26</sup> Punto 31 della sentenza.

confezionamento che siccome operanti in Italia pretendevano di etichettare come italiano un olio solo miscelato in Italia!

#### 6. LE NORME NAZIONALI SULL'ETICHETTATURA E LE ARMI AUSILIARIE

Può dunque concludersi che *lavar la testa all'asino* questa volta non è stato del tutto inutile.

La forte iniziativa dei produttori agricoli e del Parlamento italiano ha posto la Commissione europea e la grande industria di trasformazione innanzi a un tema, quello dell'origine nazionale del prodotto olio vergine di oliva, che sembrava sin qui insuscettibile di giuridica considerazione.

La proposizione del ricorso, e le motivazioni adottate dalla Corte di giustizia, hanno confermato (da questo punto di vista davvero *definitivamente*) che la miscelazione non è momento idoneo a conferire l'origine del prodotto.

Le preoccupazioni su un possibile uso distorto dei marchi di impresa sono state espressamente condivise, riconoscendosi che la registrazione di un marchio non può comunque «eludere l'applicazione del regolamento impugnato»<sup>27</sup>.

La stessa scelta del criterio del frantoio è stata giustificata solo con ragioni di opportunità pratica e di carenza di istruttoria, che potranno essere superate ove la questione sia sostenuta in misura adeguata (diversamente da quanto è avvenuto innanzi alla Corte) da evidenze scientifiche di cui l'Italia da tempo dispone.

Soprattutto, l'apertura della questione e l'ormai prossima scadenza del termine di efficacia del regolamento (31 ottobre 2001) costituisce occasione per proseguire lungo la filiera fino a completare il percorso che dalla mensa deve arrivare fino ai campi.

Già oggi il regolamento 2815 fa salve le norme nazionali adottate ai sensi della direttiva 79/112/CEE in tema di etichettatura<sup>28</sup>.

Ben sarebbe possibile dunque procedere attualmente, con strumenti di semplice e sollecita adozione, a integrare le vigenti norme

<sup>27</sup> Punto 34 della sentenza.

<sup>28</sup> Art. 2, comma 2, reg. 2815/98.

sull'etichettatura prescrivendo che accanto all'indicazione del fran-  
toio occorre indicare in etichetta la provenienza delle olive.

È possibile che anche un'eventuale normativa nazionale così ar-  
ticolata venga ancora una volta censurata in sede comunitaria ad  
opera di chi in passato ha aperto un aspro contenzioso sulla legge  
italiana.

Ma, come è già accaduto nella vicenda sin qui sommariamente  
rammentata, è ben possibile che il ricorso all'«armi ausiliarie»<sup>29</sup> del-  
la Commissione europea finisca in realtà per essere «per chi le chia-  
ma, quasi sempre dannose»<sup>30</sup>.

<sup>29</sup> N. MACHIAVELLI, *Il Principe*, cap. XIII.

<sup>30</sup> *Ibidem*.

CLAUDIO PERI\*

L'OLIO ITALIANO È GARANTITO  
DALLA TRACCIABILITÀ DI FILIERA  
DALLA PRODUZIONE DELLE OLIVE  
AL CONSUMATORE

L'Innesco della polemica sul regolamento (CE) 2815/98 relativo alle norme commerciali dell'olio di oliva è nella definizione contenuta nell'art. 3, paragrafo 2, in cui si legge che «ai sensi del presente paragrafo un olio extravergine di oliva o un olio di oliva vergine si considera ottenuto in un'area geografica unicamente se l'olio in questione è estratto dalle olive in un frantoio situato nella zona di cui trattasi». L'interpretazione di questa frase è ovvia: si può indicare come origine di un olio extravergine o vergine la localizzazione del frantoio.

Lo stesso regolamento precisa tuttavia che tale definizione non vale per le DOP, per le quali l'origine di un olio extravergine è legata sia all'area geografica di produzione delle olive sia a quella di estrazione dell'olio.

Sembrerebbe dunque di capire che il regime delle indicazioni dell'origine per gli oli extravergini e vergini di oliva siano soggette a due regimi: uno più rigoroso e restrittivo, proprio delle DOP, legato all'area di produzione delle olive, e un altro meno restrittivo, codificato nel regolamento 2815/98, legato invece alla localizzazione del frantoio.

La situazione si presta a qualche equivoco di cui non siamo in grado di prevedere la soluzione. Per esempio: dato che le DOP riguardano soltanto gli oli extravergini, possiamo considerare che gli oli vergini possano rientrare nel campo di applicazione del regolamento 2815/98?

\* *Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano*



Potrebbero essere in commercio un olio *extravergine* dell'Umbria a DOP prodotto conformemente alla direttiva 2081/92 e un olio *vergine* dell'Umbria prodotto invece conformemente al regolamento 2815/98?

È possibile indicare il nome di una Regione in un olio *extravergine* o *vergine* se i marchi DOP non contemplano il nome della Regione, ma soltanto quello di zone o provincie della Regione stessa?

C'è inoltre e sempre a testimonianza della notevole confusione che ha guidato le autorità comunitarie nella applicazione della 2081/92, il fatto che l'olio *extravergine* della Toscana sia una IGP e non una DOP. La IGP prescrive che la denominazione dell'origine sia legata al luogo in cui il prodotto viene ottenuto, prescindendo dall'origine delle materie prime. Se interpretassimo coerentemente questa norma, l'olio *extravergine* toscano potrebbe essere prodotto in frantoi toscani da olive provenienti da altre regioni; si tratterebbe di una applicazione *ante litteram* del regolamento 2815/98. In realtà ciò non è possibile poiché la stessa 2081/92 prescrive che ci si debba attenere al disciplinare e quello della IGP dell'olio toscano limita l'approvvigionamento delle olive al solo territorio della Toscana. Dunque la contraddizione formale è risolta dalla coerenza sostanziale del sistema, ma dobbiamo ammettere che queste contraddizioni non agevolano la chiarezza degli intendimenti e dei comportamenti. D'altro canto, tutti sanno che i confini di una regione non sono marcati fortunatamente da trincee e da fili spinati, ma sono liberi e tutti tollerano che finiscano per essere chiamati toscano o umbro degli oli che provengono da olive raccolte nei territori limitrofi alle due regioni.

Il problema è serio, non si tratta di un semplice problema di controlli; si tratta di capire cosa conviene all'economia dell'agricoltura, dell'industria e del commercio di questo comparto.

Ho l'impressione che l'accanimento con cui gli agricoltori rivendicano l'esigenza di collegare la denominazione dell'origine all'area di coltivazione degli olivi derivi da un'errata percezione dei propri interessi. Non sono affatto convinto che non sarebbe conveniente per un olivicoltore marchigiano o pugliese conferire le proprie olive ad un frantoio toscano e vendere il proprio olio come olio toscano. Oppure ad un olivicoltore del Lazio vendere le proprie olive ad un frantoio umbro per fare dell'olio umbro. Anzi, giudicando dalle

significative infrazioni che i dati statistici sulle produzioni e sul commercio dell'olio documentano, si dovrebbe davvero concludere che l'interesse degli olivicoltori sia meglio soddisfatto da una norma "permissiva" come quella del regolamento 2815/98, che da una norma "restrittiva" come quella delle DOP.

D'altro canto, in settori diversi, il fatto di legare la denominazione dell'origine non al luogo di produzione della materia prima, ma al luogo della trasformazione, ha prodotto effetti economici molto interessanti. Si pensi al successo mondiale della "pasta italiana", prodotta in Italia secondo la ricetta della tradizione italiana, ma utilizzando semole derivanti da grani duri canadesi o francesi o di altra provenienza.

Viene poi molto dibattuto il tema tecnico riguardante il collegamento fra la qualità dell'olio e il ruolo che svolgono a questo riguardo l'origine delle olive o il processo di estrazione. Ci si domanda cosa è più decisivo ai fini della qualità dell'olio: la qualità delle olive oppure le condizioni del processo di trasformazione? Il professor Albisinni, nel suo intervento, ha attribuito grande importanza al chiarimento di questo aspetto. Il mio parere è che, purtroppo, questa domanda non ha una risposta univoca.

È infatti vero e scientificamente inoppugnabile che la qualità dell'olio extravergine dipende in misura decisiva dalla qualità dell'oliva da cui deriva. Il trattamento di estrazione è un semplice trattamento di separazione meccanica che non modifica le caratteristiche dell'olio. Si potrebbe anzi dire che un trattamento di estrazione è tanto migliore quanto meno esso altera la qualità "naturale" dell'olio. Da questo punto di vista il processo di estrazione dell'olio di oliva è ben diverso dai processi di trasformazione da cui derivano molti altri prodotti alimentari tradizionali. La qualità del vino, ad esempio, o del formaggio, dipende fortemente dalla qualità delle rispettive materie prime, che sono l'uva e il latte, ma anche, in misura assai rilevante, dalle trasformazioni che hanno luogo durante il processo e che comportano profonde modificazioni della stessa natura e composizione chimica della materia prima. Nel caso dell'olio di oliva si ha invece una semplice separazione di componenti che sono già presenti nell'oliva, senza che si abbiano modifiche di natura chimica nei componenti separati. Il processo di estrazione dell'olio extravergine può eventualmente alterare e peggiorare la qualità,

se non è condotto in condizioni adeguate e con impianti efficienti, ma questa è una condizione anomala, non la regola. Si può dire pertanto che la qualità dell'olio di oliva dipende strettamente dalla qualità dell'oliva, dalla varietà, dallo stato di maturazione, dallo stato sanitario e igienico delle olive.

Ma questa è soltanto una parte del problema. L'altra parte, cui il regolamento 2815/98 fa esplicitamente cenno, è altrettanto vera. Il regolamento suggerisce che, in pratica, molto frequentemente, oli extravergini di varia origine vengono miscelati per ottenere prodotti con caratteristiche analitiche e sensoriali più vicine alle attese e ai gusti dei consumatori e più costanti da un anno all'altro. Tutti sanno infatti che le caratteristiche dell'olio prodotto dalle olive della stessa zona possono cambiare in relazione agli andamenti stagionali, con variazioni assai ampie non solo dei profili aromatici, ma anche di caratteristiche analitiche critiche, come ad esempio il tenore di sostanze antiossidanti. Inoltre, varietà di olive diverse danno oli con caratteristiche diverse ed uno dei criteri di qualità dell'olivicoltura dei nostri nonni era di avere nello stesso campo olivi di varietà diverse per compensarne le caratteristiche e le produttività nei diversi anni. Ora la nuova olivicoltura tende a produrre oliveti omogenei per varietà, età, sistemi di coltivazione e ciò rende ancor più interessante la possibilità di miscelazione dei prodotti di zone diverse. Dunque possiamo senz'altro dire che la qualità commerciale dell'olio dipenda dalla possibilità di effettuare miscelazioni di oli di zone diverse.

Di nuovo mi domando se sia nell'interesse degli olivicoltori di rivendicare un legame troppo esclusivo fra olio e zona di produzione delle olive o se invece non sia nel loro interesse di poter compensare i difetti o le carenze della produzione di un anno ricorrendo a miscelazioni con oli extravergini ottenuti in una zona più ampia.

Il mio punto di vista è che il regolamento 2815/98 introduca un concetto sicuramente utile per le aziende di trasformazione e di commercializzazione dell'olio e potenzialmente utile anche per gli olivicoltori. Esso affianca alla normativa delle DOP, che premia l'eccellenza di alcune produzioni di straordinario prestigio, una normativa che consente di valorizzare tutto il resto della produzione italiana, utilizzando l'indicazione dell'origine come elemento di attrazione del consumatore.

Ma è proprio qui, su questo punto, che il regolamento 2815/98

compie un passaggio inaccettabile e, a mio parere, eticamente improprio dunque illegittimo. È nei confronti del consumatore che viene consumata l'ingiustizia più grave e non nei confronti dei produttori. Per una ovvia e consolidata tradizione infatti i consumatori intendono per origine di un olio extravergine di oliva la zona di origine delle olive e non la localizzazione del frantoio, che invece per il consumatore non ha alcuna rilevanza.

Mi limito a ritrascrivere quello che dissi alla tavola rotonda che l'Accademia dei Georgofili organizzò su questo tema il 12 marzo 1999, all'indomani della pubblicazione del regolamento 2815/98: «Dire che un olio può essere chiamato italiano per il solo fatto di essere stato estratto in Italia oppure toscano per il solo fatto di essere stato estratto in Toscana, prescindendo dall'origine delle olive, rappresenta un palese inganno alla buona fede del consumatore. Se infatti un consumatore acquista una bottiglia d'olio che si qualifica come "italiano" o come "toscano" egli si aspetta, prima di tutto, che provenga da olive rispettivamente italiane e toscane. Credo che non ci sia un consumatore su mille disposto a chiamare italiano un olio estratto in Italia da olive raccolte in Spagna o in Albania, indipendentemente da qualunque considerazione sulla possibilità tecnica o sulla convenienza di effettuare un simile trasferimento (...). Al contrario di quello che sembra aver pensato il legislatore, il consumatore sarebbe disposto, io credo, a chiamare italiano un olio anche estratto in Svizzera o in Francia, ma da olive italiane».

La mia conclusione è dunque la seguente. Benché sia conveniente per l'industria, il commercio e la gran maggioranza dei produttori agricoli indicare come origine di un olio la localizzazione del frantoio, tuttavia ragioni di trasparenza e di etica della comunicazione impongono di identificare l'origine di un olio con la zona di produzione delle olive. Una diversa soluzione costituirebbe un vero inganno alla buona fede del consumatore. Questa è principalmente questa è, a mio parere, la ragione fondamentale del mio dissenso dalla definizione di origine proposta dal regolamento 2815/98.

Se dunque la conclusione condivisa, mi pare, da tutti gli intervenuti a questo incontro, è che l'origine di un olio extravergine di oliva si debba identificare con l'origine delle olive; e se, tuttavia, come ho cercato di dimostrare, questa interpretazione non coincide

con la convenienza né dell'industria né del commercio né degli olivicoltori, ci si deve aspettare che ci sia una forte pressione verso la frode. Per il momento non tanto ai danni della dichiarazione di olio italiano, essendo per il momento poco conveniente importare olive da altri Paesi, ma certamente ai danni di ogni altra dichiarazione di origine riferita ad aree più limitate. Le strade sono due:

- o la legge esclude la possibilità di dichiarare qualunque origine tranne quella di olio italiano (vergine o extravergine) e quelle tutelate dalle DOP (extravergine);
- o la legge impone che la dichiarazione di una origine sia documentata e certificata da un sistema di tracciabilità della filiera “dal campo alla tavola”.

La prima soluzione rappresenta una penalizzazione del sistema economico, impedendo di utilizzare dichiarazioni molto attraenti per il consumatore.

La seconda soluzione comporta una complicazione e un costo notevoli e dunque, automaticamente, un rischio elevato di frode.

Come sempre, la soluzione emergerà dal confronto dei diversi interessi in gioco. Io credo con realismo che gli interessi degli agricoltori, dell'industria e del commercio siano fortemente tutelati a livello legislativo. Se essi ravviseranno nel regolamento 2815/98 un'interessante prospettiva economica, l'evoluzione del sistema sarà non solo verso una applicazione di questa norma, ma anche verso una sempre più estesa diffusione di essa anche in produzioni locali non protette dalla DOP. Sono invece molto meno influenti i pareri dei consumatori, che hanno tuttavia possibilità devastanti di rappresaglia, come dimostrano l'esperienza della mucca pazza e dei cibi transgenici e ciò può rappresentare un efficace deterrente nei riguardi di interpretazioni poco rigorose del concetto di origine.

Per i consumatori dunque e per quei pochi produttori (agricoltori, industriali e commercianti) che hanno un concetto restrittivo dell'origine, difensori ad oltranza della cultura e della tradizione, della biodiversità, del paesaggio e dei richiami che esso esercita sul consumatore, per questa minoranza di persone e di aziende che si rivolge ad un mercato di élite, non c'è che una soluzione possibile, in due passaggi:

- definire l'origine degli oli extravergine in base alla localizzazione degli olivi;

- garantire l'origine attraverso un sistema di tracciabilità della filiera documentato e certificato.

Per fornire, oltre il suggerimento, anche qualche ulteriore elemento pratico, riporto qui di seguito uno schema di tracciabilità di filiera già sperimentato nella produzione di un olio extravergine di oliva umbro.

#### TRACCIABILITÀ DI FILIERA DI UN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA A DOP

La casistica dei sistemi di produzione dell'olio vergine di oliva è molto ampia e in ogni caso richiede la messa a punto di un sistema di tracciabilità di filiera *ad hoc*. Ci limitiamo qui a discutere un esempio che è riferibile alla produzione di un olio extravergine a DOP.

Potremmo considerare con lo stesso schema un olio extravergine senza Denominazione di Origine. È sufficiente immaginare che il ruolo dell'organismo di certificazione, che verifica la conformità dell'olio al disciplinare, sia sostituito dai controlli di conformità ai propri standard da parte dell'azienda. Gli elementi essenziali della tracciabilità di filiera sono indicati nella figura 1.

Prima di esaminare i vari punti della figura 1 si devono precisare alcune peculiarità della filiera dell'olio vergine di oliva, che sono rilevanti ai fini della tracciabilità:

- innanzitutto l'identità dell'azienda produttrice dell'oliva si mantiene in tutta la fase di estrazione dell'olio per l'esigenza di valutare le rese di ogni lotto di olive consegnato e la qualità dell'olio ottenuto; è infatti su questa base che le olive vengono pagate;
- in secondo luogo, nella scelta della destinazione dell'olio ad uno specifico lotto di stoccaggio e confezionamento deve essere tenuto in considerazione un parametro di qualità, generalmente l'acidità libera. Non può essere infatti destinato allo stesso lotto di confezionamento un olio che, in base all'acidità, non possa essere classificato nella stessa categoria (ad esempio extravergine o vergine). Vi può essere anche un'ulteriore classificazione legata ad una DOP oppure la selezione di un olio di qualità particolare secondo parametri stabiliti dall'azienda;
- infine, si deve considerare, nel caso degli oli a DOP, il ruolo del-

a. Dati anagrafici e agronomici degli ol

b. Raccolta delle olive

c. Lotti aziendali di consegna delle olive

1.12.00  
Lotto A  
kg ...

1.12.00  
Lotto B  
kg ...

1.12.00  
Lotto C  
kg ...

2.12.00  
Lotto A  
kg ...

2.12.00  
Lotto B  
kg ...

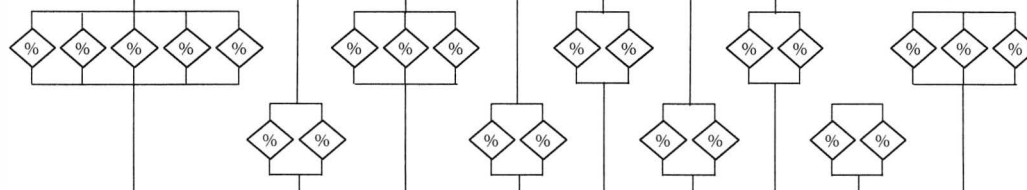
3.12.00  
Lotto D  
kg ...

3.12.00  
Lotto E  
kg ...

4.12.00  
Lotto A  
kg ...

4.12.00  
Lotto F  
kg ...

d. Lotti di lavorazione



e. Lotti aziendali di olio

A  
kg ...

B  
kg ...

C  
kg ...

A  
kg ...

B  
kg ...

D  
kg ...

E  
kg ...

A  
kg ...

F  
kg ...

kg .....  
Lotto AF

f. Lotto miscela  
olio torbido

kg .....  
Lotto BCDE

f. Lotto miscela  
olio torbido

*Aziende della filiera*

*Produttori delle olive  
A, B, C, D, E, F*

Frantoio - 01

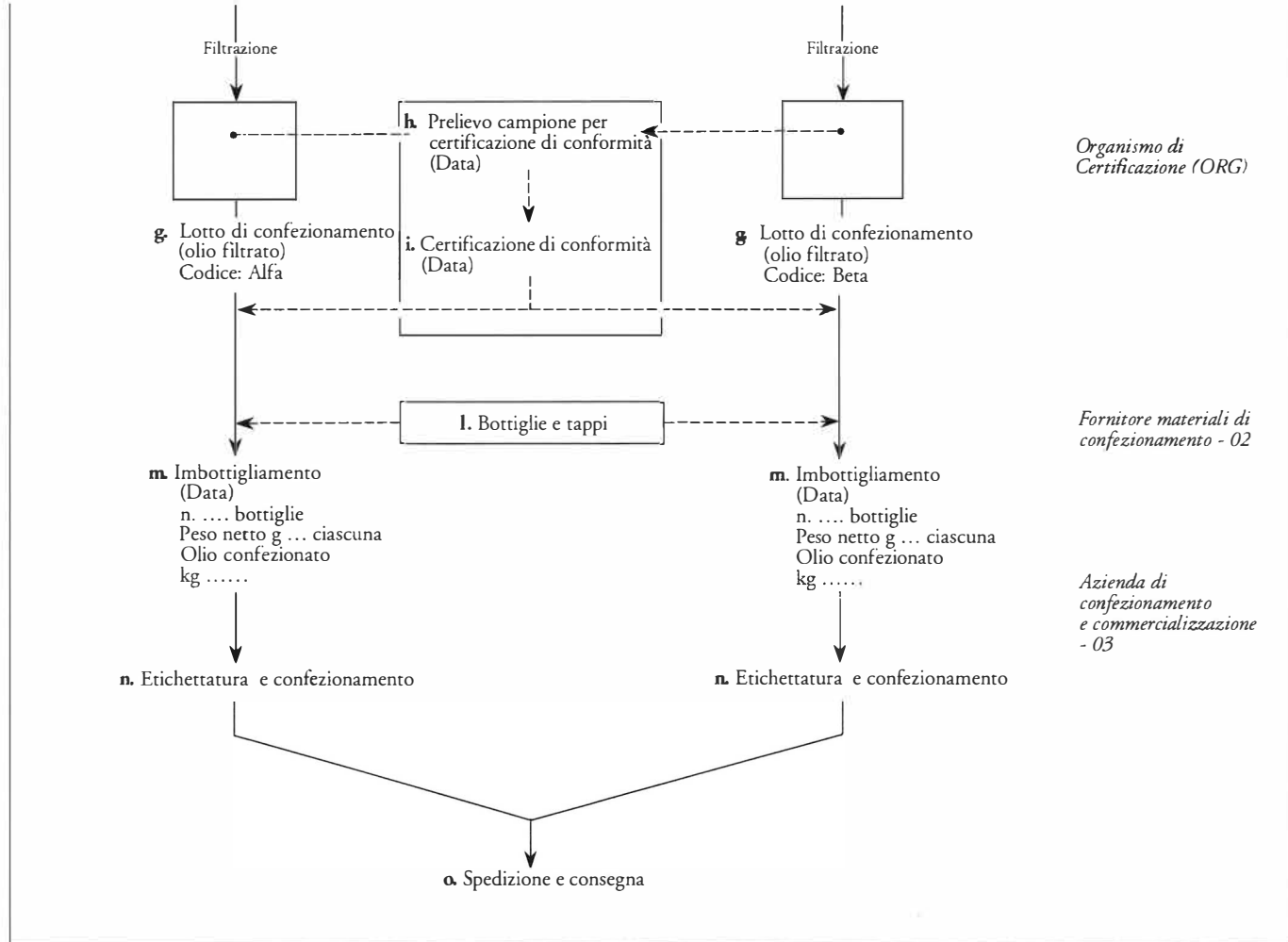


Fig. 1 Schema di flusso del sistema di produzione dell'olio vergine di oliva con indicazione dei lotti per la tracciabilità



l'organismo di certificazione che è incaricato di garantire la conformità dell'olio al disciplinare. L'intervento di tale organismo deve essere considerato come facente parte (e come verifica autorevole) della tracciabilità.

Lo schema della figura 1 comprende:

a) *Dati anagrafici (e agronomici) degli oliveti*

È un elemento essenziale della tracciabilità poiché serve a documentare una relazione ragionevole e credibile fra l'olio prodotto e le potenzialità degli oliveti.

b) *Raccolta*

Non ha rilievo per la tracciabilità pur avendone, e molto rilevante, per la qualità dell'olio.

c) *Lotti di consegna delle olive*

Questo passaggio è essenziale per la tracciabilità. Nella esemplificazione della figura 1 sono indicati con lettere diverse, da A ad F, i diversi produttori delle olive. Come si vede, ai fini della tracciabilità viene indicato sempre con la stessa lettera lo stesso produttore, anche per lotti di olive che sono consegnati in giorni diversi. Il lotto A, ad esempio, compare sia l'1-12-00 che il 2-12-00 e il 4-12-00.

d) *Lotti di lavorazione*

La lavorazione delle olive procede generalmente per lotti successivi che sono determinati dalla capacità della gramolatrice, che è una macchina discontinua. Questo determina la formazione di "lotti di lavorazione" che rappresentano la unità omogenea di prodotto minima.

Dallo schema della figura 1 si vede che da ogni lotto di consegna delle olive si ottengono diversi lotti di lavorazione. Tali lotti sono indicati nella figura con un rombo, che simbolizza convenzionalmente un punto di decisione. Nello schema si ipotizza infatti che per ogni lotto di lavorazione venga eseguita l'analisi dell'acidità. In base a questo dato si può decidere se riunire in un unico lotto l'olio di ciascuna azienda (come, per semplicità, abbiamo indicato nella figura 1 con i "lotti aziendali di olio"), oppure se raccogliarli in contenitori diversi.

e) I lotti aziendali vengono miscelati in lotti-miscela di stoccaggio. Il criterio di questo assemblaggio può essere diverso, ad esempio: la necessità di distinguere diverse provenienze territoriali oppure il di-

AZIENDE DELLA FILIERA	LOTTO ALFA	LOTTO BETA
Produttori di olive	A, F	B, C, D, E
Frantoio (codice 01)	01	01
Organismo di certificazione (codice ORG)	ORG	ORG
Azienda confezionatrice (codice 02)	02	02
Fornitore materiali confezionamento (codice 03)	03	03

Tab. 1 *La tracciabilità di filiera non è altro che l'elenco in chiaro (nella tabella è riportato in codice per esigenze di esemplificazione) delle aziende che hanno partecipato alla formazione del prodotto finito*

verso grado di acidità oppure l'esigenza di ottenere un dato profilo sensoriale oppure accordi particolari fra produttori di olive, ecc.

f) Dopo la filtrazione, prevista in questo specifico *flow-sheet*, si ottiene un lotto di prodotto finito, al quale viene assegnato un codice di identificazione. Tale codice sarà indicato nell'etichetta di ogni singola confezione.

h), i) Le attività dell'organismo di certificazione e le relative date vengono registrate.

l) La ditta fornitrice di bottiglie e tappi fa parte della filiera e deve essere identificata.

m) L'imbottigliamento consente la valutazione del peso netto complessivo imbottigliato e permette di conoscere il numero di bottiglie contraddistinte dal codice dello stesso lotto di confezionamento, che è un elemento essenziale della tracciabilità.

n), o) Seguono poi l'etichettatura, la spedizione e la consegna al cliente. Fa parte della tracciabilità della filiera la registrazione delle quantità e dei lotti consegnati a ciascun cliente.

In definitiva, la produzione rappresentata nella figura 1 è divisa in due lotti (contraddistinti rispettivamente come alfa e beta), la cui tracciabilità è riassunta nella tabella 1.



## INTERVENTI

ALFONSO PECORARO SCANIO\*

I miei complimenti per l'iniziativa presa da questa prestigiosa Accademia, sempre molto attenta ai temi centrali dell'agricoltura. Mi sembra che abbiate scelto un punto di confronto particolarmente utile e importante.

Considero quella dell'olio d'oliva tra le vicende non solo più importanti, ma anche simboliche, della battaglia che l'Italia sta portando avanti ormai da parecchi anni per l'affermazione della qualità come valore. Ho avuto l'occasione di seguire personalmente, come Presidente della commissione agricoltura della Camera, la legge sul *made in Italy*, voluta fermamente dal Parlamento italiano nel tentativo di imporre in sede europea la necessaria coerenza in materia agroalimentare.

Durante l'ultima riunione del Consiglio dei Ministri europeo, nella seconda metà di dicembre, ho chiesto al Commissario Fischler che nella successiva riunione della Commissione Europea, in programma pochi giorni dopo, si mettesse fine a un comportamento quanto meno incoerente: mentre ci si preoccupava prima per il problema della diossina, oggi per la mucca pazza, si continuava a consentire la non effettiva rintracciabilità della provenienza dell'olio.

Considero questo un paradosso: l'Unione europea non può avere un atteggiamento schizofrenico chiedendo la rintracciabilità dei prodotti, ma, allo stesso tempo, negandola in un settore, tra l'altro, di grande valore e in crescita sui mercati mondiali. Il Commissario europeo all'Agricoltura mi ha riferito che in sede di consiglio dei Ministri valuteranno questa esigenza e quindi la Commissione prenderà atto delle decisioni del Consiglio che auspichiamo vadano

\* *Ministro per le Politiche Agricole e Forestali*

nella direzione illustrata prima. Non possiamo avere solo l'indicazione del frantoio, è importante l'indicazione del luogo di produzione delle olive e l'indicazione, non generica, della loro azienda di provenienza.

Nel percorso della globalizzazione, ove la sicurezza del consumatore nei confronti del produttore risiede nella riconoscibilità del prodotto, vogliamo fornire delle garanzie riguardo alla conoscenza della territorialità dei prodotti. Nel mercato europeo, se si verifica un problema rispetto a una singola tipologia di prodotto agroalimentare, per il consumatore la mancata individuazione della provenienza territoriale del prodotto, estende il problema al comparto intero del prodotto in questione, quando invece la sua area di provenienza è circoscritta.

La penultima legislatura del Parlamento Europeo e la Camera dei Deputati, con la legislatura che si appresta a concludere, hanno dedicato molta energia e tempo alla discussione dei problemi inerenti l'agroalimentare e la sicurezza degli alimenti. I nostri agricoltori sono in grado di sostenere con grande dignità, forza e capacità questa sfida importante. Abbiamo bisogno quindi di una strumentazione giuridica adeguata al livello di consapevolezza ormai raggiunta dal mondo agricolo-agroalimentare e richiesta dai consumatori con sempre più urgenza.

Perciò il contributo offerto dall'Accademia in questo senso può essere molto interessante e importante, soprattutto se questo arriva prima del Consiglio dei Ministri europeo in programma il 29 e 30 gennaio. In questa sede io spero si possa avere la prima illustrazione della proposta alla Commissione in modo da avviare il dibattito. Le strutture del Ministero stanno già lavorando affinché l'Italia possa partecipare attivamente alla discussione e sarebbe ottimo poter usufruire del sostegno aggiuntivo da parte del mondo della cultura agroalimentare italiana. Siamo in un Paese ricco di persone di grande qualità. Non a caso, proprio in questi giorni è uscito il bando per la ricerca del Ministero dell'Agricoltura che prevede, su mia precisa richiesta, l'ampliamento dei settori di intervento. Fra questi spiccano le ricerche giuridiche, economiche e statistiche, fondamentali, soprattutto quelle giuridiche, per vincere alcune battaglie. Di conseguenza ho fatto aumentare i fondi per la ricerca non solo nei settori tradizionali, ma anche in questi settori nuovi.

Dovremo lavorare molto affinché si possa utilizzare al meglio, in questa battaglia, la ricchezza culturale del nostro Paese. Nei prossimi mesi, a livello europeo, dopo essere riuscito ad avere un buon risultato nel settore dell'ortofrutta e aver avviato la riforma dello zucchero e quella più difficile del riso, spero che riusciremo a imporci anche per il settore dell'olio.

Chiederemo una deroga per fare una legge *ad hoc*, insisteremo sul fatto che la riconoscibilità e la rintracciabilità, dal campo al piatto, diventi un elemento europeo. Sono ottimista su questo punto, anche perché le associazioni del mondo dei produttori d'olio, insieme all'industria, hanno sottoscritto un accordo interprofessionale del settore su cui si insisteva da molti anni. Ormai ci si rende conto che la riconoscibilità e la rintracciabilità sono garanzie per tutti coloro che producono oli di qualità.

Su questo sia la Confagricoltura che la Confcommercio hanno avviato iniziative per discutere della qualità dei prodotti agroalimentari con la CIA e con Pacetti, che viene proprio dal mondo dell'olio, e della necessità di offrire agli agricoltori la possibilità di firmare i propri prodotti. Insomma, credo che grazie al pluralismo che c'è oggi, tutte le Organizzazioni con modalità diverse stiano dando un contributo importante per cambiare la fisionomia degli agricoltori italiani quali veri e propri garanti nei confronti del territorio italiano, del mondo dei consumatori e della capacità di essere un punto di riferimento importante.

Da questo punto di vista io continuerò a lavorare, come ho sempre fatto avendo iniziato la mia attività politica non solo in associazioni ambientaliste, ma anche in quelle dei consumatori. Lo farò con grande determinazione e a maggior ragione poiché nei quattro anni in cui sono stato Presidente della Commissione Agricoltura della Camera mi sono convinto sempre di più della grande ricchezza del nostro mondo dell'agricoltura e della sua cultura. Ora si tratta di riuscire a liberare queste energie per ottenere la fiducia che, ne sono convinto, tutto il mondo politico deve investire in questo settore strategico.

La battaglia dell'olio è importante perché siamo un Paese molto rilevante in questo settore; possiamo vincere la sfida sui mercati mondiali se invece di dividerci al nostro interno e in Europa riusciremo ad avere una posizione unitaria molto forte.

Io da questo punto di vista non sono solo, quindi Vi ringrazio di questa occasione e soprattutto della disponibilità. Attendo al più presto dei contributi che possano essere per noi di ulteriore supporto.

Buona giornata e buon lavoro.

AUGUSTO BOCCHINI\*

Prima di tutto mi sembra giusto e doveroso fare i complimenti al presidente e a tutto il consiglio dell'Accademia dei Georgofili, non solo come ultimo dei Georgofili, ma anche come agricoltore, essendo io produttore olivicolo e piccolo frantoiano delle mie olive. Come al solito i Georgofili hanno centrato un tema importante e non solo da oggi, perché già il lavoro dell'anno passato era stato egregio. Non entrerò in tematiche già trattate, dal professor Albisinni per la parte giuridica e dal professor Peri per delineare la necessità di arrivare a una tracciabilità.

Questa vicenda della legge del *made in Italy* è nata male ed è finita peggio. A noi dispiace dire "l'avevamo detto". Mi ricordo quei giorni di grossi tumulti in alcune aree del nostro mezzogiorno, specialmente in Puglia, per il crollo del prezzo dell'olio d'oliva, crollo che non era una crisi epidemica, casuale, congiunturale, in quanto ormai la crisi in alcune aree del nostro mezzogiorno è strutturale per l'olio d'oliva. Se non si fa qualcosa di concreto per lo stoccaggio, come fanno gli spagnoli che non immettono sul mercato grandi quantità nel momento della raccolta, la crisi sarà sempre strutturale. È inutile che ogni anno si riproponga il problema se questo non viene risolto alla radice. Bisognava però dare una risposta alla gente scesa nelle piazze e allora in Parlamento sono nati alcuni disegni di legge, Fusillo, Rossiello, lo stesso Pecoraro Scanio che in quel momento era presidente della Commissione agricoltura della Camera, ed altri bravissimi parlamentari; poi i vari disegni di legge vennero concentrati in un disegno di legge unificato che nell'estate del 1998 divenne legge del nostro Stato. Io feci una conferenza stampa a Ba-

\* *Presidente di Confagricoltura*

ri il cui slogan era “tanto rumore per nulla” e feci un comunicato stampa il 3 agosto 1998 in cui dicevo: «al Governo la Confagricoltura chiede ora di difendere la validità del provvedimento di fronte alle reiterate contestazioni dell’Unione europea e di impegnarsi affinché i principi della legge sull’etichettatura degli oli di oliva non siano stravolti dalla futura regolamentazione comunitaria sul confezionamento e la commercializzazione annunciata dalla Commissione in seguito alla recente riforma e riorganizzazione del mercato del settore».

Poco tempo fa, in occasione di una manifestazione in Confederazione sui Capolavori dell’agricoltura italiana, ho detto che ci vuole finalmente la “qualità nella difesa della qualità”. Non si è mai così tanto parlato di difesa della qualità come negli ultimi anni e proprio ora a Bruxelles ci respingono il ricorso, che noi, su richiesta dell’amico Lapo Mazzei e del Consorzio del Chianti classico, avevamo preparato e commissionato all’avvocato Pappalardo, illustre avvocato di diritto comunitario, visto che il Governo italiano non stava facendo niente in merito. Gli ultimi due giorni, dietro le nostre richieste, il Governo decise di affidare all’Avvocatura dello Stato il ricorso. A questo punto ritirammo il nostro ricorso perché era intervenuto il Governo italiano e noi rispettiamo le istituzioni. Ora però vorrei ritirare fuori il ricorso che era stato preparato dall’avvocato Pappalardo e confrontarlo con il lavoro fatto dall’avvocatura dello Stato, per vedere come mai abbiamo perso con una sentenza che è di carattere pilatesco. Anche perché, grazie alla legge sul *made in Italy*, i produttori di olio di oliva stanno peggio di prima. Prima, in assenza di una regolamentazione comunitaria, c’era la legge 313/98 che dava disposizioni per l’etichettatura, in base alla quale l’indicazione italiana era possibile solo se l’intero ciclo era compiuto in Italia. Quindi quando dico che ci vuole la qualità nella difesa della qualità, lo dico perché purtroppo i risultati con cui ci siamo confrontati sono di questo tipo.

Adesso che cosa dobbiamo fare? Albinin ha tracciato in maniera precisa le possibilità giuridiche di opposizione, che però non sono una panoplia così vasta perché ormai il grosso del danno è stato fatto. Chiedo all’Accademia dei Georgofili di darci, e penso che anche l’amico Pacetti sarà pienamente d’accordo, tutti i suggerimenti per vedere quello che possiamo fare sul piano giuridico. Però pos-



siamo immediatamente aprire un dibattito molto serio all'interno del mondo agricolo, perché l'unità è importante ma è importante sulle cose concrete, non sugli slogan, e io sono per l'unità del mondo agricolo sulla riforma dell'organizzazione di mercato dell'olio d'oliva e sulla riforma della classificazione degli oli di oliva. In questo ambito bisogna cercare di inserire, e qui ci vuole un impegno serio del Ministro, il correttivo al discorso dell'etichettatura. L'ultima volta che è stata riformata l'organizzazione di mercato io sono stato zitto, lo dico con chiarezza, perché anche all'interno di Confagricoltura la mia posizione, che era di semplificazione totale e che avrebbe portato alla eliminazione dei modelli F1, dei registri, non passò. Adesso però vorrei che ci fosse un dibattito ampio ed esauritivo sulla riforma dell'organizzazione di mercato; fino ad oggi nessuno ha detto che il ministero italiano si è anche dimenticato di dare la possibilità agli olivicoltori italiani di piantare nuovi oliveti. Il regolamento prevedeva circa un anno in cui si potevano ancora piantare oliveti che rientravano nella nostra superficie. Se ne sono dimenticati e io purtroppo me ne sono accorto dopo e quindi ho lasciato perdere; in più hanno messo la pesa automatica, sono aumentati i registri, sono aumentati i controlli, per cui io che sono frantoiano, se devo dare a un'azienda le mie olive perché sono molende, devo metterla in un altro registro.

La tracciabilità è quindi l'unico metodo per eliminare definitivamente problemi come quelli della mucca pazza o dei mangimi alla diossina; perché se noi abbiamo la tracciabilità, se ci sono delle partite che hanno dei problemi, immediatamente si può eliminare il problema o almeno in maniera molto più rapida; la tracciabilità oggi non è un lusso, ma è un'esigenza, un elemento costitutivo della sicurezza alimentare. Forse mi sono dilungato anche troppo e chiudo dicendo ancora una volta che era evidente che gli industriali del settore avrebbero fatto la guerra a questo provvedimento e quindi bisognava armarci. Non criminalizzo l'industria alimentare perché è un errore gravissimo, ma dico che l'industria alimentare deve stare entro certe regole; e poi c'è il prodotto, di incredibile qualità, come le nostre DOP e IGP, che deve essere tutelato. Non voglio fare la guerra con gli industriali, ma delle paci onorevoli nell'interesse dell'agricoltura italiana e nell'interesse dei consumatori.

Chiudo dicendo che tempo fa leggevo uno di quegli interessanti libri di Montanelli e Gervasio sulla storia dell'Unità d'Italia, dove si dice che Garibaldi, una delle poche volte che venne a Roma, di fronte a una folla che lo voleva applaudire, si affacciò a un balcone, guardò la gente e disse solo una frase: «italiani siate seri». Ecco per difendere l'agricoltura bisogna essere seri. I Georgofili sono serissimi, quindi la tribuna e la possibilità di approfondimento dei Georgofili va utilizzata, se il Presidente mi consente, sempre di più.

MASSIMO PACETTI\*

Ringrazio il presidente dell'Accademia, professor Scaramuzzi, e l'Accademia tutta per l'incontro di oggi, che considero molto importante, oltre che per l'argomento, anche per la tempestività. Possiamo realizzare alcuni obiettivi di orientamento e di indicazione rispetto a una risposta che io non considero esaurita con la sentenza della Corte di Giustizia delle comunità europee; non solo perché, ovviamente, non la condivido, ma perché considero le cose dette dal professor Peri e dal professor Albisinni estremamente importanti ed interessanti per riprendere un discorso nostro più generale, politico, ma anche per continuare a contrastare, perché ritengo che vi siano gli spazi, la sentenza della Corte di giustizia. Noi abbiamo lavorato con alcuni nostri esperti, tra cui l'avvocato Scoccini che è qui presente oggi, perché riteniamo che la difesa sia stata un po' debole e poco argomentata; abbiamo la sensazione che si poteva fare qualcosa di meglio e di più.

Considero le cose che usciranno qui, oggi, dall'Accademia dei Georgofili decisive. Per la semplice ragione che il prestigio nazionale e internazionale dell'Accademia è al di sopra di ognuno di noi, tale quindi da essere considerato anche dalla commissione comunitaria con qualche attenzione in più di quanto normalmente la commissione consideri tutto ciò che gli viene sottoposto.

In una situazione nella quale da alcuni anni, dopo la riforma pon-

\* *Presidente della CIA*

te OCM, di olio non ci si è interessati molto, né a livello comunitario, né sul piano nazionale, abbiamo discusso con due ministri consecutivamente un piano olivicolo nazionale che poteva risolvere il problema del blocco del primo maggio 1998 inserito nella OCM transitoria. Rispetto ai regolamenti comunitari sulla qualità, che negli ultimi anni avevano segnato qualche elemento di cambiamento, vi è un evidente ed incomprensibile ritorno indietro. Non è accettabile che si possa pensare che il concetto di origine si possa applicare soltanto alle DOP e alle IGP. C'è, inoltre, una contraddizione palese nel fatto che si vogliano difendere i prodotti con la promozione.

Qui, non si tratta di distruggere l'industria italiana, quella spagnola o quella greca che si occupa di olio. Il problema è che dobbiamo difendere da un lato i produttori, dall'altro i consumatori, che nella fase iniziale e finale sono i due anelli deboli. Nella filiera abbiamo questi due punti deboli: il produttore, da una lato, e il consumatore, dall'altro. Oggi la ricongiunzione dell'idea, nello sviluppo di questo paese, fra produttore e consumatore è una ricongiunzione non solo economica, ma anche, ritengo, politico-sociale, che dobbiamo guardare tutti con maggiore attenzione. In questa direzione possiamo inserire una normativa che sulle origini offra risposte più efficienti. Non sta né in cielo né in terra che l'origine stia in un frantoio o in un'azienda industriale qualsiasi; l'origine di un prodotto è là dove essa si produce. Sono d'accordo sul fatto che da parte UE si volesse raggiungere un obiettivo diverso. Non lo si è raggiunto. Utilizziamo quindi il fatto che consideriamo sbagliato individuare l'origine nel frantoio, ma utilizziamo a nostro favore il fatto che il frantoio è sul territorio, per riposizionarci dal frantoio, là dove volevamo arrivare. Sono stati comunque costretti a dire che in qualche modo la territorialità esiste; volevano fare un'altra cosa, non ci sono riusciti, dobbiamo quindi utilizzare e fare nostra, questa conseguenza.

Il rischio che corriamo, adesso, è un altro; hanno ripreso questa sentenza della Corte di giustizia europea e l'hanno trasferita in una proposta di regolamento che è la riforma dell'OMC; che non è tale, bensì una strategia della qualità dell'olio d'oliva. È stata presentata in questi giorni ufficialmente dalla commissione. Modifica il regolamento 136 e il regolamento 1638, in ordine alla proroga del regime di aiuto e alla strategia della qualità di olio di oliva. In sostanza,

senza dirlo, questa è la riforma dell'OMC, nella quale sul regime di aiuto, con l'idea che ci danno un po' di soldi, ci fanno stare fermi altri due o tre anni e poi, nel 2003, cercheranno di mandarci da qualche altra parte. Io sono perché si discuta di un regolamento sulla OMC, altrimenti la transitorietà diventa l'affossamento della olivicoltura italiana. In questo regolamento si trasferisce la sentenza della Corte di Giustizia.

Per questo dobbiamo discutere urgentemente, affrontare i problemi, ragionare e proporre soluzioni diverse da quelle della Commissione e batterci perché questo avvenga; il tutto con il criterio italiano che è quello nel quale l'organizzazione professionale, l'unione di prodotto, il governo italiano, i parlamentari italiani, i parlamentari italiani europei siano d'accordo su una linea; l'importante è che anche la scienza, i professori universitari, l'Accademia si mettano d'accordo su una proposta sulla quale andare avanti e sulla quale fare la nostra battaglia.

Concludo velocemente dicendo che noi siamo d'accordo per dare una risposta. La cosa più importante è che questa risposta giunga oggi dall'Accademia dei Georgofili perché nessuno possa dire che siamo di fronte a una proposta, o a proposte, che sono di parte, come così potrebbe essere se la formulassi io. Peraltro, le sentenze della Corte di Giustizia, non hanno l'obbligo di essere ripetute, anzi possono essere modificate, non essendovi nessun obbligo di perseverare sulle cose precedenti, ragione per cui, noi, possiamo affrontare il problema in ben altro modo, con ben altra forza e con ben altra qualità.

Un grande problema, il discrimine, il grande versante della battaglia per affermare la multifunzionalità e l'agricoltura nuova in Italia nei prossimi anni, sarà la sicurezza alimentare. Una cosa è l'origine della mia camicia. Essa è un'altra cosa; non mi importa dove si produce il cotone o qual è la griffe, ma sull'alimentare ciò è importante. Il fatto che noi siamo supportati dalla scienza, dalla ricerca, dall'università, dall'Accademia dei Georgofili e da altri è un fatto di grande rilievo, perché dimostra che abbiamo gli argomenti per ragionare e far ragionare. Se dobbiamo dirigere l'Europa non dobbiamo far regolamenti furbeschi, ma dobbiamo fare regolamenti che diano un futuro e un peso alle aziende, che rispondano alla gente e che diano un contributo alla sicurezza alimentare e ai consumatori. Diversamente, mi pare, la credibilità viene meno.



## CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

Il 14 dicembre 2000 è stata pubblicata la sentenza della Corte di Giustizia che ha respinto il ricorso italiano avverso il Regolamento (CE) 2815/98 “relativo alle norme commerciali dell’olio d’oliva”.

Il ricorso italiano contestava in particolare tre aspetti della nuova disciplina:

- a) la regola (introdotta dal paragrafo 2 dell’articolo 3), secondo la quale l’origine dell’olio extra vergine o vergine di oliva è determinata in ragione della località ove è sito il *frantoio* e non della località ove sono raccolte le *olive*;
- b) il rapporto fra “designazione di origine” e marchi;
- c) il regime degli oli di oliva importati da paesi extracomunitari.

Tali questioni non riguardano ovviamente gli oli extravergini a DOP, che sono soggetti al regolamento (CEE) 2081/92, in base al quale la denominazione dell’origine impone che la produzione delle olive e l’estrazione dell’olio abbiano luogo nel territorio indicato dal disciplinare.

Ciò detto l’Accademia dei Georgofili, sulla base di quanto univocamente emerso nella pubblica adunanza del 10.1.2001:

1. riconosce al Regolamento (CEE) 2815/98 il merito di avere fornito una base legislativa all’esigenza e alla opportunità che anche gli oli extra vergini e vergini non DOP o IGP, ma che rivendicano l’origine italiana, siano soggetti a regole di tracciabilità documentata;

2. riconosce il valore di una norma che basa le garanzie sui controlli dei flussi materiali, premessa essenziale alla tracciabilità di filiera;
3. prende atto che la forte iniziativa dei produttori agricoli e del Parlamento italiano ha posto la Commissione europea e la grande industria di trasformazione innanzi ad un tema, quello dell'origine nazionale del prodotto olio vergine di oliva, che sembrava sin qui insuscettibile di giuridica considerazione. La proposizione del ricorso, e le motivazioni adottate dalla Corte di giustizia, hanno confermato (da questo punto di vista davvero *definitivamente*) che la miscelazione non è momento idoneo a conferire l'origine del prodotto;
4. prende atto che le preoccupazioni sui marchi di impresa sono state condivise dalla Commissione e dalla Corte di giustizia, riconoscendosi che la registrazione di un marchio non può comunque «eludere l'applicazione del regolamento impugnato»;
5. prende atto che la scelta del criterio del frantoio è stata giustificata solo con ragioni di opportunità pratica, che possono e debbono essere superate dalle evidenze scientifiche;
6. ribadisce la necessità che la designazione dell'origine di un olio extra vergine o vergine di oliva sia legata al territorio di produzione delle olive. Questa esigenza non riguarda prioritariamente la tutela degli agricoltori, ma quella dei consumatori che, per ovvia e dimostrata consapevolezza, intendono per origine di un olio extravergine o vergine di oliva la terra in cui sono state ottenute le olive e non il luogo in cui esse sono state frante. Pertanto una definizione dell'origine quale è quella proposta dal regolamento 2815/98, può configurare un vero e proprio inganno al comune sentire dei consumatori;
7. sostiene che ragioni scientificamente incontestabili dimostrano che la qualità intesa sia in termini di composizione che di proprietà nutrizionali e sensoriali di un olio vergine di oliva dipende in maniera preponderante o esclusiva dalla qualità delle olive. Il trattamento di estrazione è infatti un trattamento puramente fisico di separazione dell'olio dalle acque di vegetazione e dai componenti solidi del frutto. L'obiettivo di ottimizzazione di tutto il processo consiste nel portare sulla mensa del consumatore un olio il più possibile simile a quello che era originariamente presente nelle olive, con i caratteri che sono legati alla varietà e alle condizioni pedoclimatiche della coltivazione;

8. riconosce che la designazione di una origine debba essere provata e documentata da un adeguato sistema di tracciabilità della filiera “dal campo alla tavola”, tale cioè da coinvolgere, in maniera documentata, sistematica e coerente, sia gli olivicoltori, che le aziende di estrazione e quelle di commercializzazione;

9. si impegna pertanto, se richiesta, a rendere noti alle autorità gli schemi di tracciabilità che sono stati messi a punto dal gruppo di studio sulla tracciabilità del Centro Studi per la Qualità della stessa Accademia. Questi documenti sulla tracciabilità possono essere forniti in forma di documenti tecnici e/o come bozza di legge.

#### INVITA

le Autorità di Governo, considerata l'ormai prossima scadenza del termine di efficacia del regolamento (31 ottobre 2001), ad assumere tutte le opportune iniziative per impedire distorsioni nell'uso dei marchi e per garantire anche sul piano della normazione nazionale e comunitaria piena tutela al percorso di garanzia che dalla mensa deve arrivare fino ai campi.

Già oggi il regolamento 2815 fa salve le norme nazionali adottate ai sensi della direttiva 79/112/CEE in tema di etichettatura.

Ben sarebbe possibile dunque procedere attualmente, con strumenti di sollecita adozione di regole e procedure sulla tracciabilità di filiera, ad integrare le vigenti norme sull'etichettatura prescrivendo che accanto all'indicazione del frantoio venga responsabilmente indicato in etichetta la provenienza delle olive.



Finito di stampare  
nel mese di giugno 2001  
dalla TIPOGRAFIA ABC  
SESTO F.NO - FIRENZE

ISSN 0367/4134

Direttore responsabile: prof. Sergio Orsi  
Autorizzazione del Tribunale di Firenze n° 1056 del 30 Aprile 1956

