

## Commento dell'Unione Nazionale Consumatori

### Norme per la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini.

In relazione al Disegno di Legge in oggetto, l'UNC, nell'esprimere un giudizio favorevole all'iniziativa nel suo complesso, desidera portare un proprio contributo che ritiene possa rendere più efficace l'iniziativa stessa.

I punti sui quali si desidera intervenire sono i seguenti:

1. Le aziende olearie debbono esercitare una azione di autocontrollo che, tra l'altro, richiede la descrizione dell'origine della materia prima olio. Le strutture pubbliche hanno il compito di verificare i dati "grezzi" relativi all'autocontrollo. Potrebbe essere quindi sufficiente rendere costante la vigilanza nelle aziende da parte delle strutture pubbliche per prevenire un uso fraudolento di olio di importazione.
2. Le indicazioni che si intendono mettere sulle etichette sono di sicura validità. Non viene però indicato con quali procedure se ne può accertare la veridicità.
3. Si concorda sul valore probatorio del "panel test" e della sua organizzazione. Si chiede se questa prova è "routinaria" per tutti gli oli, oppure si applica soltanto nei casi controversi. E' anche importante sapere chi paga queste analisi e se hanno un valore "ufficiale" di controllo. Inoltre bisognerebbe prevedere la possibilità di una "revisione" di queste analisi in casi controversi e definire l'Istituto Pubblico in grado di risolverli.
4. Completamente d'accordo sul ridurre a 30 mg/kg di olio degli esteri metilici ed etilici. Si fa comunque rilevare che anche gli oli di importazione, se ottenuti correttamente, potrebbero avere un contenuto molto basso di questi composti. Per contro anche oli nazionali estratti in modo non corretto potrebbero avere un valore superiore a 30 mg/kg di olio.
5. Una caratteristica fondamentale dei buoni oli vergini di oliva è la presenza di polifenoli. Si potrebbe pensare a definire per gli oli un limite non inferiore a 500 - 600 mg per Kg di olio.
6. Un aspetto importante riguarda la commercializzazione ed i prezzi molto scontati che spesso vengono fatti soprattutto dalla grande distribuzione. Questa politica di fatto penalizza i migliori oleifici che sono costretti alle volte a "svendere" i loro prodotti per reggere la concorrenza. Andrebbe inoltre regolamentata l'attività commerciale dei "prodotti civetta" che vengono venduti a prezzi anche al di sotto del loro reale valore commerciale con lo scopo di attirare clientela. Questo fenomeno apparentemente molto gradito dai consumatori, alla lunga compromette l'immagine degli oli vergini italiani.

Per conoscenza si allega la nota "L'olio d'oliva: una spremuta di vantaggi" pubblicata sul blog [www.sicurezzaalimentare.it](http://www.sicurezzaalimentare.it) dell'UNC.

Roma, 23 maggio 2012

Prof. Agostino Macri  
Responsabile per il settore alimentare

La più antica organizzazione  
di consumatori in Italia,  
fondata nel 1955 da Vincenzo Dona

Componente del Consiglio Nazionale  
dei Consumatori e degli Utenti (CNCU)  
presso il Ministero dello Sviluppo Economico

Iscritta nell'Elenco delle associazioni  
dei consumatori e degli utenti  
rappresentativa a livello nazionale ex art. 137  
del Codice del Consumo  
(d.lgs. n. 206 del 6 settembre 2005)

Legittimata ad agire in giudizio  
a tutela degli interessi collettivi dei consumatori  
e degli utenti ex art. 139  
del Codice del Consumo  
(d.lgs. n. 206 del 6 settembre 2005)

Membro di Consumers' International

Premio della cultura  
della Presidenza del Consiglio dei Ministri

Diffusa in oltre 90 sedi territoriali

*"L'esito della visita ispettiva, l'attività svolta a favore dei consumatori e le incompiute pubblicazioni in materia, consentono di individuare nell'Unione Nazionale Consumatori l'associazione paradigmatica delle associazioni consumeristiche".*

(Dalla Relazione della visita ispettiva svolta dal Ministero dello Sviluppo Economico).